



INSTITUTO  
SUPERIOR DE  
AGRONOMIA  
*Universidade de Lisboa*

## **Mônica do Vale Paiva**

Arquiteta e Urbanista, Gastrónoma, Especialista em Segurança dos  
Alimentos em Unidades Gastronómicas

# **Doce seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre  
em Ciências Gastronómicas

Orientador: Prof.º Doutor Paulo Henrique Machado de Sousa,  
Professor Associado II, UFC

Co-orientador: Prof.ª Doutora Alice Nayara dos Santos,  
Professora, IFCE

Júri:

Presidente: Prof.ª Doutora Maria Paulina Estorninho Neves da Mata,  
Professora Auxiliar, FCT/UNL

Arguente(s): Prof.ª Doutora Adriana Camurça Pontes Siqueira, Professora  
Adjunta, UFC

Vogal(ais): Prof.º Doutor Paulo Henrique Machado de Sousa



FACULDADE DE  
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

**Novembro/ 2020**

**LOMBADA**



**INSTITUTO  
SUPERIOR DE  
AGRONOMIA**  
Universidade de Lisboa

**Doce seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense**  
**Mônica Paiva**

**2020**

**Mônica do Vale Paiva**

Arquiteta e Urbanista, Gastrónoma, Especialista em Segurança dos  
Alimentos em Unidades Gastronómicas

**Doce seco: uma iguaria do Seridó Norte  
Riograndense**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre  
em Ciências Gastronómicas

Orientador: Prof.º Doutor Paulo Henrique Machado de Sousa,  
Professor Associado II, UFC

Co-orientador: Prof.ª Doutora Alice Nayara dos Santos,  
Professora, IFCE



FACULDADE DE  
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

Novembro/ 2020



## **Doce seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense**

Copyright © Mônica do Vale Paiva, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa.

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade Nova de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objectivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.



Dedico este trabalho aos meus queridos pais, José e Irene, que nunca mediram esforços para proporcionar as melhores oportunidades de estudos aos seus filhos, e ao meu sobrinho Enzo, para que sirva como fonte de inspiração acadêmica no futuro.





## Agradecimentos

Primeiramente, quero agradecer ao meu bom Deus, por permitir que eu chegasse até aqui, por tantas portas abertas, por tantas graças consedidas e benções recebidas.

Agradeço ao meu orientador, o professor Paulo Henrique, por transmitir tanto conhecimento e me orientar de forma tão tranquila, me passando segurança no decorrer da orientação.

Agradeço a minha co-orientadora, a professora Alice Nayara, por ser uma grande amiga e me incentivar tanto em tudo que se relaciona à educação, você é um exemplo de profissional.

Agradeço ao IFCE e aos professores que faziam parte do colegiado da gastronomia quando aprovaram o meu afastamento para fazer o mestrado em Ciências Gastronômicas.

Agradeço as coordenadoras do mestrado, as professoras Paulina Mata e Catarina Prista, por serem pessoas maravilhosas, inspiradoras, que cuidam e repassam seus conhecimentos de forma ímpar, amei conhece-las.

Agradeço ao professor Virgílio Gomes, pelas contribuições bibliográficas e por ser essa pessoa inspiradora.

Agradeço as professoras e pesquisadoras do RN que contribuíram com indicação de material de grande utilidade em minhas pesquisas e a todos que de alguma forma me ajudaram a chegar até as doceiras.

Agradeço as doceiras que contribuíram com precioso conteúdo sobre o doce seco. Betinha Cafumbó, por me apresentá-lo e se disponibilizar em me ensinar o seu saber-fazer, a Zelia Fernandes, Dorinha e Vandilza pelas informações repassadas.

Agradeço a Marysol Medeiros pela generosidade em preparar os mapas do Seridó do Rio Grande do Norte.

Agradeço ao amigo Luís Carlos por gentilmente traduzir o resumo desta dissertação.

Agradeço aos amigos que fiz no mestrado, que transformaram os doze meses que estive longe de casa em momentos super agradáveis. Obrigada pelo carinho e pelo cuidado. Saudades!

Agradeço aos meus amigos no Brasil pelo carinho, apoio e compreensão, por muitas vezes ter me ausentado mais do que gostaria.

E finalizando, agradeço a minha família (pai, mãe, irmão, cunhada e sobrinho) por entenderem a minha ausência e o quão importante é para mim a conclusão deste mestrado. Vocês são muito especiais para mim. Amo vocês infinitamente!

## Resumo

A tradição doceira no Nordeste começou com a chegada dos portugueses no Brasil com a missão de plantar cana-de-açúcar. Desde então, vários doces, a maioria de origem portuguesa, passaram a ser preparados, alguns tiveram ingredientes substituídos, outros tantos foram criados. As técnicas e receitas trazidas pelos portugueses e africanos escravizados foram sendo aperfeiçoadas utilizando bastante açúcar e rapadura. Vários doces são preparados até hoje, como é caso do doce seco, objeto de estudo deste trabalho, que é conhecido pelos mais velhos, mas praticamente desconhecido pelas novas gerações.

Este trabalho tem como objetivo geral apresentar uma pesquisa sobre o doce seco considerado uma iguaria da região do Seridó com foco no doce preparado na cidade de Caicó no Rio Grande do Norte, a fim de obter informações sobre a sua origem, técnicas empregadas e as principais reações químicas ocorridas durante o seu preparo. Através de uma pesquisa qualitativa de campo que analisou os dados com princípios etnográficos, foi possível identificar alguns doces portugueses que podem ter influenciado através de técnicas e ingredientes o doce seco, as doceiras que dominam a arte do saber-fazer do doce seco no Seridó, as diferenças entre os doces, os ingredientes e algumas reações químicas.

Sinalizado pelas doceiras como um doce em extinção, pode-se dizer que elas têm razão, pois atualmente apenas quatro doceiras detem o saber-fazer do doce e através de uma pesquisa on-line com 296 participantes, apenas 21% responderam que conheciam o doce seco, sendo pessoas com idade a partir dos 50 anos. Em contrapartida, os mais jovens não conhecem e nem se interessam em aprender o saber-fazer do doce seco.

**Palavras-chave:** Doceiras, doce seco, saber-fazer, Seridó.



## Abstract

The confectionery tradition in the Northeast started with the arrival of the Portuguese and their mission to plant sugar cane. Since then, many candies, most of them of Portuguese origin, started being made. Some had their ingredients changed, others were created. Techniques and recipes brought by Portuguese and slaved African were perfected, using lots of sugar and *rapadura*. Many candies are still made today, as it is the doce seco, the object of this study, which is known by the elders, but almost unknown by the new generations.

The objective of this work is to present a research about the doce seco which is considered a delicacy in the Seridó region especially the one made in the city of Caicó in the state of Rio Grande do Norte, to gather information about its origin, techniques and main chemical reactions during its preparation. Through a qualitative field research that analyzed the data within ethnographic principles, it was possible to identify some Portuguese candies which may have influenced the origin of the doce seco by its techniques and ingredients and also the confectioners. They master the art of making the dried candy in Seridó, the differences among the candies, the ingredients and some chemical reactions.

Said to be a candy at the brink of extinction by the candy makers, one can clearly state that they are right as they are the only ones who know how to make it and through on-line research with 296 participants, it was detected that only 21% of these participants, who were 50 years older or more, answered that they knew the doce seco. In contrast, younger ones did not know the candy or were even interested in knowing how to do the doce seco.

**Keywords:** Confectioners, doce seco, know-how, Seridó.



# Índice Geral

Resumo .....	vii
Abstract .....	ix
Índice de Tabelas .....	xiii
Índice de Figuras.....	xv
Índice de Siglas.....	xvii
1 Introdução .....	1
2 Revisão Bibliográfica .....	5
2.1 Doçaria brasileira .....	5
2.2 Doces nordestinos de origem portuguesa .....	8
2.2.1 Fartes de Sobral/ CE.....	8
2.2.2 Doce seco do Seridó/ RN.....	12
2.3 Doces portugueses .....	22
2.3.1 Fartes .....	24
2.3.2 Ovos moles de Aveiro .....	26
2.3.3 Pastel de Tentúgal .....	29
2.3.4 Alcomonias .....	30
3 Metodologia .....	35
4 Doce seco: semelhanças e diferenças com os doces portugueses .....	39
4.1 Entrevista com as doceiras.....	40
4.1.1 Doceira Zélia Fernandes de Lucena Costa - São João do Sabugi/ RN.....	40
4.1.2 Doceira Vandilza Gonçalves da Silva Moraes - Jardim do Seridó/ RN .....	42
4.1.3 Doceira Maria das Dores dos Santos (Dorinha) - Jardim do Seridó/ RN .....	43
4.1.4 Doceira Maria de Fátima da Silva (Betinha Cafumbó) - Caicó/ RN.....	45
4.2 Pesquisa on-line sobre o doce seco .....	50

4.3	Ingredientes e reações químicas no preparo do doce seco de Caicó .....	52
4.3.1	Ingredientes identificados e modo de preparo.....	52
4.3.2	As especiarias.....	58
4.3.3	As principais reações químicas .....	63
5	Considerações Finais .....	69
	Referências .....	73



## Índice de Tabelas

<i>Tabela 3-1</i> Questionário feito com as doceiras .....	37
<i>Tabela 4-1</i> Resultados obtidos através da pesquisa on-line .....	51
<i>Tabela 4-2</i> Compostos químicos das especiarias usadas no doce seco de Caicó.....	60



## Índice de Figuras

<i>Figura 2.1</i> Fartes de Sobral.....	9
<i>Figura 2.2</i> Mapa da região nordeste do Brasil com a localização do Rio Grande do Norte.....	12
<i>Figura 2.3</i> Mapa da localização da região do Seridó (Ocidental e Oriental).....	14
<i>Figura 2.4</i> Mapa da localização dos municípios onde foram identificadas as doceiras .	19
<i>Figura 2.5</i> Doce seco de Caicó sem pintura .....	21
<i>Figura 2.6</i> Fartes de Braga.....	26
<i>Figura 2.7</i> Ovos moles de Aveiro .....	28
<i>Figura 2.8</i> Pastel de Tentúgal .....	30
<i>Figura 2.9</i> Alcomonias .....	32
<i>Figura 4.1</i> Doce seco de São João do Sabugi feito por Zélia Fernandes .....	42
<i>Figura 4.2</i> Doce seco de Jardim do Seridó feito por Vandilza .....	43
<i>Figura 4.3</i> Doce seco de Jardim do Seridó feito por Maria das Dores (Dorinha).....	45
<i>Figura 4.4</i> Oficina no 1º Encontro de Doceiras do Seridó .....	47
<i>Figura 4.5</i> Doce seco de Caicó feito por Maria de Fátima (Betinha Cafumbó) .....	50
<i>Figura 4.6</i> Mel de rapadura.....	53
<i>Figura 4.7</i> Espécie sendo preparada no tacho de cobre.....	53
<i>Figura 4.8</i> Preparo da capa do doce seco.....	54
<i>Figura 4.9</i> Sova da massa da capa do doce seco .....	55
<i>Figura 4.10</i> Doce seco pronto para ficar em temperatura ambiente por dois dias.....	55
<i>Figura 4.11</i> Doce seco depois de seco e pintado com tinta comestível vermelha .....	56
<i>Figura 4.12</i> Ficha técnica do recheio do doce seco de Caicó .....	57
<i>Figura 4.13</i> Ficha técnica da capa do doce seco de Caicó.....	58
<i>Figura 4.14</i> Estrutura do cinamaldeído .....	61
<i>Figura 4.15</i> Estrutura do linalol .....	61
<i>Figura 4.16</i> Estrutura do eugenol.....	61
<i>Figura 4.17</i> Estrutura do anetol.....	62

<i>Figura 4.18</i> Estrutura do gingerol .....	63
<i>Figura 4.19</i> Estrutura do zingerona.....	63
<i>Figura 4.20</i> Estrutura da shogaol .....	63
<i>Figura 4.21</i> Fases do caramelo.....	64
<i>Figura 4.22</i> Gelatinização do amido .....	65

## Índice de Siglas

CE	Sigla do Estado do Ceará
RN	Sigla do Estado do Rio Grande do Norte
PB	Sigla do Estado da Paraíba
IBGE	Instituto Brasileiro e Geográfico
IGP	Indicação Geográfica Protegida
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
IFRN	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada



# 1 Introdução

Sempre gostei de doce, não daquele doce simples, cujo pote ou lata abrimos e pegamos uma colher ou pedaço. Os que sempre me encantavam eram aqueles montados que, por mais leiga que eu fosse sobre o assunto, tentava imaginar como eram preparados, como eram montados, alguns eram brilhantes, como aquilo era possível?

O tempo foi passando, muitas tentativas frustradas de reproduzir um doce como os que via em revistas e livros, até que decidi estudar gastronomia e conheci um pouco mais sobre o estado do Rio Grande do Norte em que morava, já há algum tempo, e conheci da melhor maneira, pela culinária e consequentemente os doces estavam incluídos. Tempos depois, já como docente de gastronomia, tive a oportunidade de iniciar este Mestrado em Ciências Gastronômicas e fui decidida a pesquisar os doces da região do Seridó. Na metade do primeiro ano de mestrado descobri o doce seco e me encantei por ele, aparentemente um doce simples, mas ledo engano.

Iniciei a pesquisa ainda em Portugal e vi o quão parecido ele é com o fartes, o primeiro doce trazido pelos portugueses para o Brasil (Cascudo, 2011, Freixa & Chaves, 2013, Gomes, 2014), e com o fartes que ainda é feito na cidade de Sobral, no Ceará. De volta ao Brasil, intensifiquei a pesquisa e imediatamente entendi que o doce seco é um doce tradicional da região do Seridó, mas que também é encontrado pelo nome de **beira seca** em algumas cidades dos estados da Paraíba e Pernambuco e que atualmente se encontra em processo de extinção. Poucas são as doceiras que o fazem e um dos motivos seria por ser um doce trabalhoso e demorado para ficar pronto. A partir de então, notei

que estava diante de uma iguaria, que traz um peso emocional para as doceiras que o fazem junto com outros doces da cultura de um povo, que está presente nas festas natalinas e religiosas da região.

É um doce de origem portuguesa, mas também com traços árabes e africanos. Um doce certamente recheado de histórias, feito por mulheres que, por vezes era a única fonte de sustento de suas famílias. Um doce que a nova geração praticamente desconhece e que o seu saber-fazer está se perdendo no tempo.

Diante do exposto, o presente trabalho teve por objetivo geral apresentar uma pesquisa sobre o doce seco considerado uma iguaria da região do Seridó com foco no doce preparado na cidade de Caicó no Rio Grande do Norte, a fim de obter informações sobre a sua origem, técnicas empregadas e as principais reações químicas ocorridas durante o seu preparo; para isso, alguns objetivos específicos se fizeram necessários, como a apresentação dos possíveis doces portugueses que poderiam ter contribuído para o surgimento do doce seco (semelhança, ingredientes, preparo), a identificação do maior número de pessoas que fazem o doce seco na região do Seridó, a diferenciação dos doces secos identificados na região, a especificação dos ingredientes usados para o seu preparo e a identificação das principais reações químicas que ocorrem durante o preparo do doce seco de Caicó.

A pesquisa, planejada inicialmente, teve que sofrer algumas alterações devido à pandemia do novo coronavírus Covid-19 mas, mesmo diante das dificuldades surgidas, acredito que os resultados da pesquisa irão fornecer material para futuros pesquisadores tanto na área da gastronomia como em áreas afins; para a população da região poderá servir de inspiração para despertar interesse pelo doce seco e, conseqüentemente, o surgimento de novas doceiras fortalecendo o saber-fazer e a identidade sociocultural do povo.

A estrutura da dissertação foi pensada em cinco capítulos. Onde o primeiro capítulo, introdução, apresenta a explanação resumida dos assuntos abordados ao longo do trabalho e os seus objetivos. O segundo capítulo, revisão bibliográfica, apresenta o contexto teórico embasado na literatura existente. O terceiro capítulo aborda a metodologia através de uma revisão bibliográfica explorativa quantitativa e analítica, pesquisa de campo e observação, pesquisa etnográfica, entrevistas gravadas e virtual e



pesquisa on-line. O quarto capítulo, resultados e discussões, apresenta as entrevistas feitas com as doceiras, os resultados da pesquisa on-line, além dos ingredientes e o modo de preparo do doce seco feito em Caicó/ RN e por último, o quinto capítulo, considerações finais a respeito da dissertação.



## 2 Revisão Bibliográfica

### 2.1 Doçaria Brasileira

É indiscutível que o Brasil é uma mistura de vários povos que passaram por aqui. Inicialmente, os colonizadores portugueses e os africanos que vieram escravizados e junto com os indígenas, que eram os nativos, formaram a base da culinária brasileira (Leal, 1998), vieram também exploradores holandeses, franceses, posteriormente imigrantes italianos, alemães, poloneses, chineses, japoneses e tantos outros, que contribuíram ainda mais para o fortalecimento da nossa gastronomia (Perrella & Perrella, 2016).

Os portugueses trouxeram seus pratos, alguns insumos e técnicas que foram sendo aperfeiçoados pelas africanas escravizadas que assumiam as cozinhas dos seus senhores. Assim, não se pode negar que essas mulheres africanas, mesmo na condição de escrava, contribuíram com técnicas culinárias e alguns insumos trazidos da África, que junto com os que já existiam no Brasil, começaram a criar e transformar várias receitas, criando uma identidade gastronômica no país (Alves, 2020). “A maneira africana de preparar os alimentos assimilou elementos culinários e pratos típicos portugueses e indígenas, transformando as receitas originais e dando nova forma à cozinha brasileira” (Almeida & Rech, s/d, p.4). Na gastronomia, podemos dizer que os doces e bolos foram os que mais se destacaram, a partir da implantação dos engenhos de açúcar, principalmente no Nordeste do Brasil. Vale salientar que “a cana-de-açúcar foi a primeira atividade

econômica dos portugueses por aqui”, conforme Freixa & Chaves (2013, p.178) citam em *Gastronomia no Brasil e no Mundo*.

A cana-de-açúcar foi a primeira atividade econômica dos portugueses por aqui. Ela foi introduzida, em 1532, por Martim Afonso de Souza, fundador da Vila de São Vicente, no litoral do estado de São Paulo. Mas como as terras de massapé da Zona da Mata, no Nordeste, eram muito férteis, a cultura da lavoura proliferou vertiginosamente pelo litoral nordestino, sobretudo em Pernambuco. (Freixa & Chaves, 2013, p.178)

Não se pode dizer que os doces existem a partir do surgimento do açúcar, antes encontrávamos doces árabes preparados com mel. Também não se sabe ao certo onde o açúcar surgiu. A Índia é considerada o país de seu surgimento, no século V a.C., já se tinha notícias do açúcar por lá, como também na China do século VIII a.C. (Gomes, 2014), Gilberto Freyre (2007) também compartilha dessa informação e acrescenta que poderia ter existido cana-de-açúcar na América antes da chegada dos espanhóis. Savarin (1995, p.103) afirma em **A fisiologia do gosto** que “essa cana é originária das Índias; no entanto, é certo que os romanos não conheciam o açúcar como coisa usual, nem como cristalização.”

O açúcar originado da cana-de-açúcar chegou a Portugal através dos mouros, antes mesmo da sua fundação e era usado como remédio. Inicialmente, a cana-de-açúcar foi plantada na região do Algarve sem ter muito sucesso, depois na Ilha da Madeira, onde teve um melhor desenvolvimento. A partir de então foi levado para o Brasil, sendo plantada primeiro, em São Paulo e Rio de Janeiro e, em seguida no nordeste, onde o solo era mais propício, principalmente no Estado de Pernambuco, dando origem a vários engenhos de cana-de-açúcar. O primeiro registro de engenho de açúcar em Pernambuco tem data de 1534 (Freyre, 2007) e, “em 1628, é registrado que o Brasil já conta com 235 engenhos, sendo que no ano seguinte se encontram registrados 346, e Olinda é considerada a capital açucareira” do país (Gomes, 2014, p.16).

Com isso, havia muito açúcar para usar e foi bem empregado na doçaria brasileira. Estes doces, do período colonial, tinham técnicas de preparo tanto portuguesas como africanas. Entretanto, muitos dos bolos e doces europeus e africanos sofreram alguma substituição de ingrediente, sendo suas receitas adaptadas com insumos locais, abundantes no país (Lesnau, 2004). Além destes, muitos novos doces foram criados e outros mantiveram

suas receitas originais e são encontrados até hoje da mesma forma que chegaram aqui, como por exemplo, o alfenim, o filhós, o bolo bacia, o pão de ló, o arroz doce, entre outros. Entre os doces portugueses tradicionais que sofreram alterações, podemos citar, por exemplo, a brisa-do-lis que levava amêndoas e aqui no Brasil, pelas mãos habilidosas das cozinheiras, foram substituídas por coco ralado se transformando no quindim. Outro doce foi o colchão de noiva, uma espécie de rocambole de pão de ló, que tinha recheio de creme de nozes e passou a ter uma massa mais fina e recheio de doce de goiaba se transformando no bolo de rolo (Nunes & Zegarra, 2014).

Com as frutas eram feitos geleias, compotas e doces com bastante açúcar, uma característica bastante peculiar na doçaria brasileira, principalmente na nordestina, é também uma forma de conservá-las por mais tempo. Freyre (2007, p.66) já dizia que “nas terras de cana do Brasil, essas tradições ganharam sabores tão novos, misturando-se com frutas dos índios e com os quitutes dos negros, que tomaram uma expressão verdadeiramente brasileira.”

Por todo esse contexto da cana-de-açúcar no Nordeste do Brasil, a região criou uma identidade doce, mas outras partes do país também tiveram a doçaria marcante, como na cidade de Pelotas no Rio Grande do Sul, Minas Gerais e em Goiás. Alguns doces e bolos criados nesse período no Nordeste, ganharam força e se transformaram em identidade do lugar, que são encontrados ainda hoje, como a cocada baiana, o quindim, o bolo Souza leão da família de mesmo nome que era dona de engenho em Pernambuco, entre tantos outros. Deve-se lembrar que alguns doces herdados de Portugal permanecem vivos também, como o alfinim, a queijada e fartes em Sobral no Ceará<sup>1</sup> que praticamente não

---

<sup>1</sup> Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/sobral-mantem-a-tradicao-de-doces-portugueses-centenarios-1.1944416>

sofreram alteração em seus preparos. O fartes é considerado o primeiro doce português que chegou no Brasil, citado na carta de Pero Vaz de Caminha.

No Rio Grande do Norte, a doçaria se firmou com mais intensidade na região do Seridó, lá ainda hoje existe a tradição de preparo de doces principalmente em períodos de festas natalinas, religiosas, juninas e carnaval. São preparados doces de frutas variadas, compotas e geleias de frutas, doce de leite, chouriço doce, filhós, alfinim, doce de espécie e o doce seco que é o objeto de estudo deste trabalho (Azevedo, 2011).

Não se pode esquecer da rapadura, um doce de origem canária (Freyre, 2007), no site da Fundação Joaquim Nabuco<sup>2</sup>, encontramos que a rapadura pode ser originária dos Açores ou das Canárias<sup>3</sup>. No Brasil virou um doce típico, principalmente na região nordeste. Com propriedades nutricionais, rica em vitaminas, minerais, proteínas, entre outras, além de ter um alto poder nutritivo e ser bastante calórica, era levada pelos trabalhadores e viajantes para servir como alimento (Dantas, 2008).

## **2.2 Doces nordestinos de origem portuguesa**

### **2.2.1 Fartes de Sobral/ CE**

Localizada no estado do Ceará, na região nordeste do Brasil, a cidade de Sobral é conhecida pela tradição dos seus doces, destaque para as queijadinhas, os bulins e os fartes, semelhantes aos que se encontram em Portugal.

---

<sup>2</sup> Disponível em: <https://www.fundaj.gov.br/index.php/tecnologias-de-convivencia-com-as-secas/9940-a-historia-e-fabricacao-da-rapadura>

<sup>3</sup> Disponível em: <https://www.fundaj.gov.br/index.php/tecnologias-de-convivencia-com-as-secas/9940-a-historia-e-fabricacao-da-rapadura>

Entre as tradições vistas como patrimônio imaterial da cultura, o sabor e o saber fazer, em se tratando de receitas que circulavam entre a sociedade do século XVIII e XIX, trouxe para o século XX e XXI as tradições da culinária local. Fala-se especificamente dos fartes, queijada e bulim (estes dois últimos não estão na lista do patrimônio imaterial sobralense), doces tradicionais trazidos à Sobral pelos colonizadores portugueses que se fixaram nestas terras. (Gomes *et al.*, 2020, p.82)

Na maioria das receitas portuguesas de fartes, os ingredientes usados para o recheio são açúcar, amêndoas, cidrão, cravo, canela, erva-doce e pão ralado e a massa é feita de farinha de trigo, manteiga e ovo. Já os fartes de Sobral, Carvalho (2005, p.9) diz que “tiveram as amêndoas substituídas por castanha de caju, por questões econômicas e ecológicas e têm o toque sensual do gengibre no recheio, a partir de sua mistura ao angu de farinha, pilado antes de ir para o fogo e se transformar em doce”, essa mistura nos dá um sabor um tanto diferente do que se está acostumado encontrar em recheios de doces, é a espécie que encontramos no nordeste do Brasil também com o nome de doce de gergelim, embora no recheio dos fartes não seja usada tal especiaria. É um doce que tem uma crocância em seu recheio devido ao uso da castanha e uma massa bem fina. Para Carvalho (2005, p.9) eles são “um deleite, aqueles pasteizinhos, pequenos, talvez por razões de mercado, levemente polvilhados por açúcar granulado (figura 2.1), índice de requinte e de preservação de uma memória que se perde no tempo”.



Figura 2.1 Fartes de Sobral

Fonte: <https://www.opovo.com.br/jornal/pause/gastronomia/2019/06/12/fartes---um-capitulo-da-historia-vivo-em-sobral.html>

Os fartes de Sobral hoje tem na figura da Mestra Rita de Cássia o saber fazer dessa iguaria, este título de Mestra da Cultura Popular Tradicional foi concedido a ela pela Secretaria de Cultura do estado do Ceará. Dona Rita produz o doce desde de 1958, aprendeu a fazer com sua madrinha Semíramis Nascimento, que era doceira oficial da cidade e viveu mais de 100 anos. “As receitas eram transmitidas oralmente em família a fim de preservar a tradição” do fazer (Gomes *et al.*, 2020, p.85). Dona Rita por não ter filhos, elegeu a sobrinha Tomázia Cunha para ser sua sucessora na arte de fazer os fartes, “ela continua a executar a receita que há mais de cento e trinta anos era executada por Dona Semíradis” comenta Gomes (2013) em sua Expedição Gulosa – Sobral e regresso, e ministra oficinas no Centro de Referência Cultural e Histórica de Sobral, a Casa do Capitão-Mor, através do Projeto Doces Lembranças desenvolvido pela Secretaria de Cultura de Sobral, tentando deixar vivo esse saber fazer. No centro cultural existe uma publicação dizendo que Sobral é “reconhecidamente uma das poucas cidades brasileiras que mantém esse saber preservado”<sup>4</sup>. Hoje, Dona Rita apenas orienta e supervisiona a produção que só é feita por encomenda.

Seus fartes são recheados com a espécie feito com farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco, gengibre, erva doce e açúcar e a massa é feita com farinha de trigo, manteiga e leite de coco. A massa é separada e aberta com um rolo de macarrão, ficando bem fina e com aproximadamente 10 cm de diâmetro, é recheada, fechada e cortada com uma carretilha para retirar o excesso, ficando em forma de meia lua, são levados ao forno em uma assadeira, estarão prontos quando estiverem levemente dourados, depois de frios são pincelados com uma calda de açúcar e polvilhado açúcar.

---

<sup>4</sup> Disponível em: <https://sobralonline.com.br/o-sabor-da-memoria-zenilda-e-rita-primeiras-mestras-da-cultura-na-area-de-gastronomia-no-ceara/>



No distrito de Massapê, há 8 km de Sobral, vamos encontrar outro produtor de fartes, o Seu José Roberto de Mesquita que aprendeu o saber fazer com sua mãe, esta por sua vez, trabalhou por muito tempo com Dona Semires Nascimento que era neta de escravos e viveu até os 103 anos conforme Jornal Diário do Nordeste<sup>5</sup> de 26 de maio de 2018. Penso que a Dona Semíramis e Dona Semires era a mesma pessoa, visto que as informações coletadas sobre elas são iguais, em relação ao sobrenome e tempo de vida.

Em 2013, o doce Fartes se tornou Patrimônio Cultural e Imaterial de Sobral, através da lei nº 1246 de 27 de junho, importante reconhecimento para um doce recheado de história. A lei<sup>6</sup> é composta de três artigos e um parágrafo único, onde o artigo primeiro cita que “fica declarado Patrimônio Cultural Imaterial do Povo Sobralense o doce Fartes e sua receita”.

Quando vi os fartes produzidos em Sobral, através de fotos e vídeos, pois infelizmente por causa da pandemia provocada pelo novo coronavírus covid-19 não foi possível visitá-las, imediatamente associei ao doce seco, objeto desta pesquisa. Recheio de espécie sem gergelim, massa de farinha de trigo, formato de meia lua, não tem como não compará-los, a meu ver os fartes devem ter chegado no interior do Rio Grande do Norte através dos portugueses e sofreram algumas alterações nas técnicas e substituição de alguns ingredientes, embora a maioria das doceiras seridoenses utilize a farinha de trigo na massa também, mas algumas técnicas podem ter sido aproveitadas de outros doces portugueses.

---

<sup>5</sup> Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/sobral-mantem-a-tradicao-de-doces-portugueses-centenarios-1.1944416>

<sup>6</sup> Disponível em: [https://www.camarasobral.ce.gov.br/painel/files/docs/norma\\_lei/LO1246pdf02072015091134.pdf](https://www.camarasobral.ce.gov.br/painel/files/docs/norma_lei/LO1246pdf02072015091134.pdf)

### 2.2.2 Doce seco do Seridó/ RN

O Rio Grande do Norte faz parte da região nordeste do Brasil juntamente com os estados da Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Ceará, Piauí e Maranhão. Está situado na esquina do continente (figura 2.2), “tendo como limites o Oceano Atlântico, Paraíba e Ceará. Possui 167 municípios e sua área total é de 52.811,107 km<sup>2</sup> conforme o site do IBGE, sendo dividido em quatro mesorregiões: Oeste Potiguar, Central Potiguar, Agreste Potiguar e Leste Potiguar, que se subdividem em dezenove microrregiões: Angicos, Agreste Potiguar, Baixa Verde, Borborema Potiguar, Chapada do Apodi, Litoral Nordeste, Litoral Sul, Macaíba, Macau, Médio Oeste, Mossoró, Natal, Pau dos Ferros, Seridó Ocidental, Seridó Oriental, Serra de São Miguel, Serra de Santana, Umarizal e Vale do Açu (Barbosa, 2017).

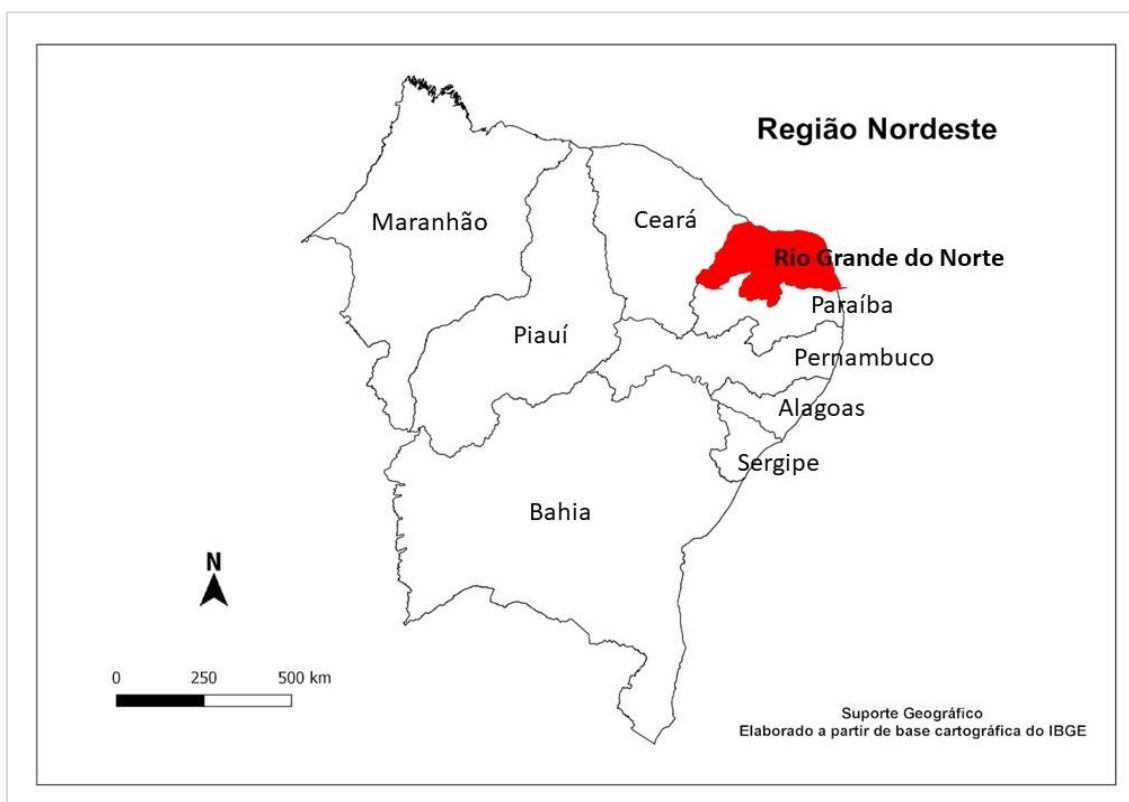


Figura 2.2 Mapa da região nordeste do Brasil com a localização do Rio Grande do Norte

Fonte: <https://suportegeografico77.blogspot.com/2019/04/atividade-com-mapa-regiao-nordeste.html> adaptado pela autora.

Segundo dados do próprio IBGE, o Rio grande do Norte foi colonizado em 1597, quando Mascarenhas Homem e Jerônimo de Albuquerque foram enviados de Pernambuco numa expedição pelo mar, para expulsar os franceses que lá estavam. Antes, nesta região viviam os índios Tapuias. Gomes (2004, p.21) em seu livro História da gastronomia do Rio Grande do Norte cita que “um documento marca a data do início da nossa civilização”. Este documento é a Carta Régia de 15 de março de 1597, do rei Felipe II, dando autorização ao então governador do país D. Francisco de Souza a colonizar a região. E em 1614, o Estado começou a ser repartido, dando origem às vilas, vilarejos e posteriormente as cidades.

É na mesorregião Central Potiguar que estão localizadas as microrregiões Seridó Ocidental e Seridó Oriental (figura 2.3), popularmente conhecida como região do Seridó, é onde vamos encontrar uma região com alto poder gastronômico no estado, e rica em *terroir*<sup>7</sup>, fazendo com que sua gastronomia seja diferenciada das demais no Estado. A região é conhecida principalmente pela carne de sol, pelo queijo de coalho, queijo manteiga e pelos seus doces. Há uma infinidade de doceiras que fazem chouriço doce, doce seco, filhós, raivinha, sequilhos, biscoito palito, puxa-puxa, alfinim, doce de leite, de groselha, de goiaba, de banana, de imbu, de caju, geléia de goiaba, de romã, de coco verde, entre outros (Azevedo, 2011, Silva, 2016).

A região do Seridó se divide em Seridó Ocidental com 7 municípios: Caicó, Ipueira, Jardim de Piranhas, São Fernando, São João do Sabugi, Serra Negra do Norte e Timbaúba dos Batistas, com área territorial total de 3.114, 24 km<sup>2</sup> e em Seridó Oriental com 10 municípios: Acari, Carnaúba dos Dantas, Cruzeta, Currais Novos, Equador, Jardim do

---

<sup>7</sup> Palavra francesa que compreende um conjunto de características territoriais e climáticas exclusivas encontradas em determinadas parcelas de terra. (Gomensoro, 1999, p.390)

Seridó, Ouro Branco, Parelhas, Santana do Seridó e São José do Seridó, totalizando uma área territorial de 3.825,73 km<sup>2</sup> (Bezerra Junior & Silva, 2017).



Figura 2.3 Mapa da localização da região do Seridó (Occidental e Oriental)

Fonte: Arquivo pessoal da autora

Diferente do restante do nordeste, o Estado do Rio Grande do Norte não teve uma presença forte no cultivo da cana de açúcar, apenas no litoral e no agreste, nas demais regiões do Estado a preocupação era com a criação de gado e depois com o cultivo algodão (Gomes, 2004).

Os sertões do Seridó tiveram seu povoamento animado em decorrência da pecuária. Considerando que esta necessitava de pasto para ser produzida e como o litoral com a criatividade canavieira impossibilitava uma maior fixação da pecuária, esta foi sendo “empurrada” para o semiárido. (Pereira, 2017, p.36)

No Seridó, os primeiros habitantes vieram de Pernambuco e da Paraíba também com o intuito de construir fazendas para a criação de gado, essa cultura durou um bom tempo e foi a forma encontrada para se manter a economia da região, até que, por causa da seca, o gado começou a morrer e se deu início a plantação de algodão do tipo mocó,

considerado um dos melhores na época, sendo inclusive exportado para os Estados Unidos, mesmo com as dificuldades da seca, a plantação do algodão conseguiu se manter por um longo período e manter a economia da região (Gomes, 2004, Pereira, 2017).

No início, segundo Azevedo (2011), a culinária seridoense era muito simples, uma mistura do saber fazer dos índios, que foram os primeiros habitantes da região, dos brancos e dos poucos negros que lá chegaram, preparavam comida se utilizando dos costumes, hábitos alimentares e técnicas disponíveis e os insumos que haviam na região. Devido a criação de gado, a carne, o leite e seus derivados eram de fácil aquisição entre a população. O açúcar não chegava com facilidade e era um produto caro, não sendo acessível a todos, era usado o mel de abelha extraído pelos índios tapuias que “era de excelente qualidade técnica, comparando-se sua espessura e sua brancura as do leite” (Dantas, 2008, p.78) e algumas frutas para adoçar o paladar dos índios. Com a chegada dos portugueses no Seridó, o gado criado nas fazendas era comercializado em outras regiões fazendo com que houvesse muitas viagens onde eram trazidos vários produtos, “a partir de então, começa a fazer parte do cenário seridoense uma maneira diversa, em que alimentação, vestimentas, habitação, crenças, costumes, forma de deslocamento e comportamentos são distintamente diferentes do povo que aqui vivia” (Azevedo, 2011, p.62).

Os poucos engenhos que foram construídos no Seridó, não produziam açúcar e sim rapadura. Na verdade, como diz Freyre (2007, p.36), “não se trata de produto da zona canavieira por excelência da região – a dos engenhos – e sim de outra, sua parenta pobre – a das engenhocas”. Dantas (2008, p.82) afirma que “a rapadura aparece como um dos doces mais sadios e apreciados pelos seridoenses”. A rapadura é considerada pelos nordestinos um super alimento, é presença certa no prato do dia a dia, pois ajuda a dar força e disposição para a lida do sertanejo e é considerada também como remédio, usada desmanchada em forma de garapa pelas famílias.

Além das carnes, leites e seus derivados, o Seridó também é conhecido pela sua doçaria. Antes das plantações de cana de açúcar, era usado o mel de abelha e algumas frutas para adoçar certos pratos, porém conforme o açúcar branco começou a ficar mais popular e conseqüentemente mais barato, sendo acessível a uma maior parcela da população, os doces que usavam mel, passaram a substituí-lo inicialmente pela rapadura

mais barata e que era muito utilizada, como ainda é e depois pelo açúcar vindo do litoral, concordando com Dantas (2008, p.88) que diz “não é exagero afirmar que o reinado da rapadura foi os sertões, enquanto o do açúcar foi o litoral”. E muitos doces portugueses começaram a ser refeitos, sendo substituídos pelos insumos que eram mais fáceis de serem encontrados, as frutas passaram a ser cozidas com açúcar, transformando-se em compotas, se conservando por mais tempo e muitos outros doces foram criados utilizando as técnicas de preparo trazidas na bagagem das portuguesas e das negras africanas (Dantas, 2008, Cascudo, 2011).

Na doçaria, em especial, a mistura dá-se nas técnicas de preparo, nos ingredientes e nos modos de comensalidade. Como muitos dos ingredientes utilizados na doçaria portuguesa não existiam por aqui, as receitas foram sendo adaptadas à nova realidade. O ovo, a farinha de trigo e as especiarias foram integradas, na medida do possível, aos produtos disponíveis no Brasil, ou substituídos por outros. [...] Os doces receberam o açúcar ou a rapadura, as frutas, o leite, o sangue, o mocotó, dentre outros ingredientes. (Dantas, 2008, p.90)

As famílias, até as mais humildes, tinham sempre doces em casa para recepcionar suas visitas, aliás, a mesa do seridoense sempre foi muito farta. Os doces eram preparados geralmente por mulheres, ainda hoje o são. E quando se fala de doce no Seridó, tem os doces do dia a dia, como as compotas de frutas, mas também os doces preparados e consumidos em dias especiais, como o filhós com mel no Domingo de Entrudo, arroz doce e umbuzada na quinta-feira santa, comidas a base de milho como canjica, pamonha, bolo de milho, o milho assado e cozido, além do bolo preto e pé-de-moleque nas festas juninas e o doce seco nas festas natalinas. Segundo Azevedo (2011, p.74), “esses pratos são resultados do modo de fazer condizente com a realidade cotidiana seridoense, ou seja, com os hábitos, com objetos e com as técnicas disponíveis para o preparo da comida” e Montanari (2013, p.135) ressalta que “os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob este ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar”.

Para o seridoense, o doce é o símbolo da própria identidade, há uma forte relação entre o doce e a festa; festejos juninos, carnaval, festas natalinas, festas religiosas, são motivos para que as famílias se reúnam, para saborear os doces. Os que saíram do Seridó, retornam para se deliciarem com tanta fartura e relembrem da infância, rever os amigos,

são nesses momentos que aflora o sentimento de pertencer ao lugar, eu como o lugar, eu nasci naquele lugar, como comenta Maria Izabel Dantas no documentário Doce Seridó<sup>8</sup>.

Antigamente, as doceiras faziam os doces apenas para o consumo próprio em dias festivos, sempre em grande quantidade para que pudessem ser distribuídos entre os familiares e amigos, e toda a família estava presente para ajudar, como ainda acontece com o preparo do filhós e do chouriço doce. Atualmente, a maior parte das doceiras fazem seus doces para comercializar, principalmente nas festas. Por exemplo em Caicó, durante os dez dias de festejos da padroeira Sant’Ana, a igreja promove uma quermesse onde tem um dia somente para os doces na feirinha de comidas, lá as famílias e amigos se reúnem para degustar essas deliciosas iguarias, tanto os que moram na cidade, como também os que moram nas cidades vizinhas e os que moram longe e sempre tem a preferência por determinados doces e doceiras. Os doces no Seridó são verdadeiros patrimônios culturais e imateriais desta região, apesar de ainda não terem sido tombados, é através deles que se faz possível conhecer sobre a história do lugar, o saber-fazer tão importante nas feitura desses doces, que mesmo sendo os mesmos, apresentam suas peculiaridades em função das famílias que os fazem, é o registro de um povo.

Segundo Pedro Medeiros do SEBRAE/RN, os doces do Seridó têm a ver com a economia da região, economia plantada nos produtos genuinamente artesanais que traz toda uma história ao longo dos anos.

Entre tantos doces produzidos no Seridó, o destaque será para o doce seco “considerado pelos estudiosos da antropologia e sociologia como um doce de tabuleiro” (Gomes & Gomes, 2008) e que Câmara Cascudo (2011,p.930) em seu livro História da alimentação no Brasil, cita que “era uma espécie de pastel, de farinha de mandioca,

---

<sup>8</sup> Disponível em: <https://www.facebook.com/doceirasdoserido/videos/895140574203888/>

recheado com doce de gergelim, de rapadura, temperado com gengibre e pimenta-do-reino”, os que ainda encontramos no Seridó não usam gergelim em seu recheio, ele tem sua capa feita de farinha de trigo e água, em alguns casos é feita com farinha de mandioca, goma seca e água, recheado com doce conhecido como espécie, feito com de mel de rapadura, farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco e especiarias (canela, cravo, gengibre e erva-doce), depois de montado passa dois dias em temperatura ambiente para secar, vem daí o nome doce seco, pois sua capa seca e fica crocante. Este doce, é considerado um saber-fazer em extinção, Dantas (2019, p.5) afirma que “essa cultura do saber-fazer dos doces é uma identidade que deve ser estudada e contemplada para que sempre exista a continuidade da memória regional”.

Em todo o Seridó do Rio Grande do Norte, foram identificadas apenas 4 doceiras que ainda detém o saber-fazer do doce seco, uma em São João do Sabugi: Dona Zélia Fernandes, duas em Jardim do Seridó: Vandilza e Dorinha e uma em Caicó: Betinha Cafumbó (figura 2.4). Obtive também informações a respeito de uma outra doceira em São João do Sabugi: Dona Birosa, que por causa da idade avançada já não produz mais o doce seco e de duas doceiras, já falecidas, que faziam o doce seco em Jardim de Piranhas: Dona Maria Leonor e Dona Nuta, mas não transmitiram o saber-fazer do doce para as novas gerações. Também identifiquei através de pesquisas na internet que, nos estados vizinhos, nas cidades de Monteiro na Paraíba e Pesqueira e Belo Jardim em Pernambuco, o doce seco é conhecido como Pastel Beira Seca ou apenas Beira Seca, encontrei um vídeo<sup>9</sup> com Dona Sebastiana de Monteiro/ PB explicando o saber fazer do doce, porém não obtive sucesso nas tentativas de contato. Essas doceiras aprenderam a arte de fazer o doce seco através de suas mães, tias e avós transmitida oralmente, quase sempre sem

---

<sup>9</sup> Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=hhPV4gQOw4U>



receita e é ela importante ferramenta que vai nos garantir que o conhecimento seja perpetuado.

Cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois ingredientes, quantidades, maneiras de fazer e, certamente, a vocação da doceira compõem o ideal do bom doce. Daí a importância dos cadernos de receitas, valiosos registros memoriais, além dos rituais de fazer o doce recebendo os ensinamentos orais. (Rego, 2010, p. 26).

E foi por causa de um caderno de receitas que não existe mais, que surgiu o meu interesse pelos doces seridoenses, mais precisamente pelo doce seco, a necessidade de registrar através da escrita o saber-fazer de um doce que, como citado anteriormente, está desaparecendo.



Figura 2.4 Mapa da localização dos municípios onde foram identificadas as doceiras

Fonte: Arquivo pessoal da autora

O doce seco é um doce com influência portuguesa, não se pode negar, visto que ingredientes, técnicas de preparo, são muito parecidos com os que são usados em vários doces portugueses como nos fartes, ovos moles de Aveiro, pastel de Tentúgal e as alcomonias, que serão detalhados posteriormente, mas não se sabe ao certo quando

começou a sua feitura na região do Seridó. Gomes & Gomes (2008, p.2) em seu subprojeto patrimônio cultural potiguar em seis tempos diz que “não é errado se pensar que o doce seco é oriundo do Oriente, da Ásia, pois é muito apreciado pelas colônias árabe e judaica, feito com tahine, açúcar, coco (também planta asiática) e especiarias” e sabemos que uma boa parte dos doces portugueses também são de origem árabe. Afirma também que veio para o Brasil através dos africanos, porém as senhoras portuguesas foram passando os seus segredos para as africanas que ficavam nas cozinhas e estas foram assimilando as técnicas. O que podemos afirmar com certeza é que vários ingredientes vieram com os africanos e mais tantos outros vieram com os portugueses e houve uma mistura e substituições em várias preparações resultando em doces brasileiros, e o doce seco certamente vem dessa época. Porém, atualmente o que se sabe a respeito do doce é o que as doceiras contam, que aprenderam com suas mães e avós ou com alguém conhecido, e que é um doce demorado e trabalhoso para ficar pronto, sendo motivo de desinteresse das novas gerações em aprender.

O doce seco tem o formato de meia lua ou pastel (figura 2.5), a sua capa que é feita com farinha de trigo e água, tem doceira que apenas mistura esses dois ingredientes até dar o ponto desejado para que possa ser aberta com um rolo, tem doceira que leva essa mistura ao fogo para depois abrir a massa com um rolo. Ainda vamos encontrar a capa feita com farinha de mandioca, goma seca e água que vai ao fogo para depois ser manipulada e aberta com rolo. Antigamente, se usava a massa puba<sup>10</sup> no lugar das outras farinhas. O recheio é a espécie, “feito à base de mel de rapadura, leite de coco e bagaço do mesmo, farinha de mandioca, especiarias e castanha de caju assada e triturada. De

---

<sup>10</sup> Também chamada de carimã, é a mandioca que passa por um processo de fermentação durante alguns dias, depois é escorrida e comercializada em porções ou formato de bola. Para ser utilizada, deverá ser bem lavada. (Gomensoro, 1999)

origem moura, sua receita veio para o Brasil na bagagem dos colonizadores” (Gomes & Gomes, 2009, s/p). Todos ingredientes são colocados em um tacho e levados ao fogo. A espécie fica com uma textura cremosa e sabor picante adocicado, muito semelhante à espécie de gergelim e ao chouriço doce, aliás a diferença entre eles é que no chouriço é colocado o sangue de porco. Segundo Gomes & Gomes (2009), a espécie foi a forma que os judeus que viviam no Seridó do Rio Grande do Norte e da Paraíba, que não consomem porco e nem seus derivados, encontraram para preparar o chouriço. Em Alcântara, no Maranhão, encontramos o doce de espécie um pouco diferente do que é usado para o recheio do doce seco, lá é usado bastante coco, ficando semelhante a uma cocada, mais uma vez vemos a adaptação dos ingredientes, que eram em abundância no Brasil, serem utilizados em substituição aos que os portugueses estavam acostumados.

O “Doce de Espécie” é um doce a base de coco típico de Alcântara, no estado brasileiro do Maranhão e considerado uma herança dos açorianos, sua popularização deve-se a sua distribuição durante a Festa do Divino, a festa é conhecida como um culto ao Espírito Santo, em suas diversas manifestações, é uma das mais antigas e difundidas práticas do catolicismo popular. (Rodrigues *et al.*, 2017, p.86)

Hoje em dia, no Seridó do Rio Grande do Norte, a espécie tanto é feito para rechear o doce seco como também para ser consumido puro, principalmente nas festas religiosas, festas de final de ano e no período da quaresma.



Figura 2.5 Doce seco de Caicó sem pintura  
Fonte: Arquivo pessoal da autora

## 2.3 Doces portugueses

Portugal é um país conhecido por sua gastronomia. Durante o período das grandes navegações, no início do século XV, era uma grande potência marítima, e influenciou a culinária de vários países por onde passou e colonizou. É sabido que a península Ibérica, onde se encontram Portugal e Espanha, teve passagem de vários povos, como fenícios, celtas, romanos, os mouros que habitaram a península e com as descobertas marítimas fez com que a gastronomia local ficasse mais rica com introdução de ingredientes recém-chegados principalmente das colônias (Miguens, 2015, Freixa & Chaves, 2013).

Na gastronomia portuguesa, os doces têm destaque, como na doçaria conventual, preparada nos conventos, ou na doçaria pobre, preparada pela população em geral, baseada em bolos fritos e secos e ainda na doçaria rica, preparada na alta nobreza, sendo mais complexa conforme citado em Miguens (2015). Antes do aparecimento do açúcar, Portugal já tinha doces utilizando o mel, influência direta dos árabes que por lá habitaram. Conforme Câmara Cascudo (2011, p.300) diz em seu livro a História da alimentação no Brasil “em Portugal os bolos de mel, o alfenim, a alféola, são presenças árabes”. Savarin (1995, p.103) em seu livro Fisiologia do gosto comenta que “foi nas colônias do Novo Mundo que o açúcar verdadeiramente se originou; a cana foi levada para lá, há cerca de dois séculos, e prosperou”. A partir de então, o açúcar que era inicialmente usado como remédio, chegou aos conventos e passou a ser usado juntamente com as gemas de ovos na confecção de doces.

Na Europa medieval, durante longo período, o açúcar e as especiarias eram utilizados na condimentação dos alimentos. Entretanto, isto ocorria apenas nos cardápios da nobreza, enquanto a maioria da população não tinha acesso econômico a estes caros temperos. Nos séculos XVI e XVII, com a era dos descobrimentos e as grandes navegações, há uma maior facilidade de contato entre a Europa e o Oriente, África e as Américas, tornando a busca pelo exótico, a partir da utilização de ingredientes destes povos na gastronomia, um sinônimo de riqueza e poder. Neste momento a doçaria portuguesa está em plena ascensão e desenvolvimento. (Mingues, 1995, p.29)

Os conventos em Portugal, além do propósito religioso, também recebiam jovens, senhoras solteiras e viúvas abastadas e com elas iam suas criadas e quase sempre eram elas que criavam os doces geralmente usando gemas, açúcar e amêndoas. Cada convento tinha suas receitas, muitas vezes eram muito parecidas, isso acredita-se que ocorria devido

a mudança das freiras de um convento para outro, e levavam as receitas, faziam pequenas modificações e batizavam o doce com o nome do convento ou cidade em que estavam. Segundo Saramago & Fialho (1997),

os doces acompanharam desde o início das fundações dos conventos o fausto das refeições claustrais, mas foi a partir dos séculos XV e XVI, com uma melhor divulgação do açúcar, que atingiram notoriedade. Foi nos conventos femininos que a elaboração dos doces atingiu o seu esplendor, doces que eram destinados a uma classe habituada a ricos e sofisticados paladares. (apud Cunha, p.53)

Quando Pedro Álvares Cabral chegou ao Brasil em 1500 trouxe em sua Nau animais, insumos e preparações, entre estas, um doce conhecido como fartes, citado na carta de Pero Vaz de Caminha, considerado o primeiro doce comido por brasileiros. Segundo Cortesão (1999),

Os dois primeiros índios que foram levados à Nau Capitânia para experimentar as comidas portuguesas não gostaram de nada. Se algumas coisas provavam, logo as lançavam fora. Mostraram-lhes um carneiro, não fizeram caso dele. Mostraram-lhes uma galinha, quase tiveram medo dela, e não lhe queriam pôr a mão. Depois a pegaram, mas muito espantados. Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada. E se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora. (apud Freixa & Chaves, 2013, p.169)

Depois, as famílias portuguesas que chegavam no Brasil para cuidarem dos engenhos de cana de açúcar, traziam os seus costumes e sua rica culinária, e os doces estavam sempre presentes. Por falta de alguns ingredientes, houve a necessidade de serem substituídos pelos que havia em abundância no Brasil, transformando e recriando alguns doces e criando novos.

Atualmente, ainda podemos encontrar herança portuguesa em vários doces no Brasil, alguns mantiveram os ingredientes e técnicas de preparo originais, inclusive o mesmo nome, como o arroz doce, os fios de ovos, os papos de anjo, entre outros. Já outros foram modificados, seja na técnica de preparo ou em alguns ingrediente, entretanto permaneceram com o mesmo nome, como é o caso do filhós e dos fartes, por exemplo, que são encontrados no nordeste do Brasil. E ainda há os doces que foram criados, mas usando técnicas de preparo ou ingredientes herdados de Portugal, e é nessa categoria que se encaixa o doce seco, objeto de estudo desta dissertação, encontrado no nordeste do Brasil, principalmente na região do Seridó do Rio Grande do Norte. Algumas técnicas em

seu preparo e ingredientes se assemelham a de alguns doces portugueses, destaque para os fartes, o pastel de Tentúgal, os ovos moles de Aveiro e as alcomonias. Veremos em seguida, um pouco sobre cada um desses doces.

### 2.3.1 Fartes

Os fartes, fartens ou fartéis são considerados doces de origem portuguesa e um dos doces mais antigos de Portugal. Sua receita é encontrada no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria (Ramos, 2019), importante e mais antigo registro do Códice I.E 33, salvaguardado da Biblioteca Nacional de Nápoles. A Infanta D. Maria era “filha do infante D. Duarte, duque de Guimarães, neta de D. Manuel I e sobrinha de D. João III. Esse códice certamente foi levado com ela por motivo de seu casamento com o Alexandre Farnésio, 3º Duque de Parma, Piacenza e Guastalla” (Hosokawa, 2006, p.130), no século XVI. No livro encontra-se a receita “confeccionada com mel e sugestão adicional para o açúcar, também entra erva-doce, cravinho, gengibre, pimenta, amêndoas e pinhões” (Gomes, 2013, s/p). Segundo o site museu do açúcar, Soares (2014), em Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro, sinaliza ter encontrado no primeiro manuscrito de cozinha portuguesa, também do século XVI, atribuído a Luís Álvares de Távora, uma receita de Fartes. Gomes (2015, p.175) em seu Dicionário prático da cozinha portuguesa, define fartes como sendo “doce de massa, em forma de rissol, com recheio de amêndoa, cidrão e especiarias.” No livro Pequeno dicionário de gastronomia, vamos encontrar os fartes como sendo um “doce clássico português” (Gomensoro, 1999, p.173).

Era preparado pelas freiras nos conventos e presenteado à família real e aos nobres; um prato típico de festas e comemorações. [...] É feito com calda de açúcar em ponto de fio, amêndoas picadas, cidra em tirinhas, cravo, canela, erva-doce e pão ralado. No ponto e já frio, é moldado em formato de bolas, com manteiga e açúcar, e levado ao forno para secar. (Gomensoro, 1999, p.173)

Domingos Rodrigues, em seu livro Arte de Cozinha descreve o passo a passo da feitura dos fartes de espécie.

Tomarão oito arrateis de açúcar em ponto de fio abaixo, e lhe deitarão quatro arrateis de amendoas muito bem picadas, e hum arratel de cidrão em bocadinhos delgados, e pequenos; cravo, canella, herva doce pouca, e ferver-se-ha pouco, e se tirará o tacho do lume, e se lhe deitará huma quarta de pão ralado por medida; e o sinal de estar feita esta espécie, he botar em cima da

especie huns pós de páo rallado, e por-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato a esfriar, tome-se então a massa feita com manteiga, e açúcar, e se vão fazendo os fartes, e feitos se mandão ao forno. (Rodrigues, 1821, p.146)

Os fartes aparecem citados na carta de Pero Vaz de Caminha, indicando que foram os primeiros doces que os brasileiros índios provaram. Em a História da Alimentação no Brasil, Cascudo (2011, p.318) comenta que,

Pero Vaz de Caminha narra que, na tarde da sexta-feira, de 24 de abril de 1500, dois indígenas tupiniquins, na Baía de Porto Seguro, foram conduzidos a bordo da nau-capitânia pelo piloto Afonso Lopes. Trouxe-os logo, já de noite, ao capitão em cuja nau foram recebidos com muito prazer e festa... deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados. Os tupiniquins gostaram pouco mas comeram toda a vianda que lhes deram.

Os fartes em Portugal são encontrados em todo o país, mas o que se sabe é que o que veio para o Brasil, foi o da região da Beira, pois Pedro Álvares Cabral era beirão não dispensando o doce a bordo da sua Nau (Cascudo, 2011, p.318). A maioria são em formato de meia lua (figura 2.6), tem seu recheio “um doce com açúcar, amêndoa, cidrão, pão ralado, canela, erva-doce e cravinho da Índia” (Gomes, 2014,p.90), ou seja, um doce de especiarias envolvido por uma massa à base de farinha de trigo e manteiga, mas também é encontrado em formato retangular, envolvido em uma espécie de hóstia e calda de açúcar com recheio de açúcar, amêndoa, gemas e gila, uma espécie de abóbora encontrado na cidade de Portalegre na região do Alentejo. Além do fartes de massa “que não tinha recheio, mas apenas uma massa levedada e muito sovada, feita com farinha, açúcar, água de flor, manteida e ovos” (Ramos, 2019, p.42)



*Figura 2.6 Fartes de Braga*

*Fonte: Gomes (2014, p.91)*

Os Fartes lembram bastante o doce seco da região do Seridó no Rio Grande do Norte, ambos tem o formato igual de meia lua, porém o recheio difere, mas não deixa de ser uma espécie. O doce seco é feito com rapadura escura, castanha de caju, farinha de mandioca, leite de coco, canela, cravo da Índia, gengibre e erva doce e a massa que envolve a espécie é feita de farinha de trigo ou de mandioca e água, porém não é assado, fica secando em temperatura ambiente, a meu ver, não deixa de ser uma evolução a partir da necessidade de substituir os ingredientes usados em Portugal, pelos que no Brasil eram encontrados com mais facilidade.

### 2.3.2 Ovos moles de Aveiro

Outro doce bastante conhecido em Portugal são os Ovos Moles de Aveiro. É um doce denominado conventual por ter sido criado dentro de um convento. “Os conventos foram responsáveis pela difusão de grande número de receitas em todo mundo” (Consiglieri & Abel, s/d, apud Lesnau, 2004, p.30). E isso somente foi possível quando se teve acesso a algumas receitas escritas por freiras e monges portugueses após as ordens religiosas serem extintas em 1834.

Segundo Gomes (2012, s/p),



os conventos não eram só locais para receber meninas e senhoras por razões de fé e dedicação à vida religiosa. Os conventos eram também locais, casas de recolhimentos de meninas e senhoras abastadas, que não tendo encontrado casamento à altura da sua posição social, encontravam nestas casas uma forma adequada de caminhar para a velhice.

As meninas e senhoras levavam consigo as criadas, e eram elas que criavam os doces. A saber, as igrejas eram ricas, e os ingredientes eram em abundância e caros, como o açúcar, os ovos e as amêndoas, daí os doces serem mais sofisticados. Por exemplo "o convento de Santa Clara recebia mais de cento e oitenta dúzias de ovos por mês" (Saramago & Fialho, 1997 *apud* Lesnau, 2004, p.31). "O costume português dos doces de gemas dos ovos também vem das freiras, que utilizavam as claras para engomar as roupas." (Perrella & Perrella, 2016, p.101).

Em 1462, foi fundado o Mosteiro de Jesus de Aveiro, na cidade de Aveiro. Este mosteiro, "desde esse tempo, teve sempre privilégios reais e em especial uma dotação de açúcar inicialmente vinda da ilha da Madeira e que se destinava a curar os doentes" (Gomes, 2014, p.118). Inclusive, há documentos que atestam que o Rei D. Manuel I, em 1502, concedia 10 arrobas por ano de açúcar da ilha da madeira para o mosteiro de Jesus de Aveiro. É no mosteiro que vamos encontrar relação aos ovos moles. "Um doce cremoso obtido a partir da junção de gemas cruas de ovos muito frescos com uma calda de açúcar, seguindo o modo de confecção tradicional". (Gomes, 2015, p.266)

Com a chegada do açúcar no mosteiro, no início do século XVI, a forma que as freiras encontraram de aproveitar as gemas, já que as claras eram destinadas para outros usos, era usando-os juntos na tentativa de preservá-las. Não se sabe ao certo quando surgiram os ovos moles de Aveiro da junção das gemas e açúcar, o que se sabe é que se apresentam geralmente dentro de forminhas feitas de folha de hóstia com motivos ligados ao mar como conchas, peixes ou búzios, vale lembrar que Aveiro é uma cidade litorânea, também são encontrados dentro de pequenas barricas pintadas à mão.

Com a extinção das ordens religiosas, os conventos ou mosteiros, pertencentes às ordens religiosas femininas, somente seriam extintos após óbito da última religiosa, e que no mosteiro de Jesus de Aveiro aconteceu em 1874. Essa religiosa tinha uma empregada que fazia os ovos moles, e então a receita pode ser reproduzida fora do mosteiro e posteriormente, passou para outras mãos, sendo difundida a sua produção em outras

idades e os ovos moles usados como recheios de outros doces. Segundo Gomes (2014, p.118), “são hoje um ícone regional, mas também um doce identificador das especialidades portuguesas. A sua importância e o conhecimento geral eram, e são, tão importantes que grandes escritores como Eça de Queiroz, Aquilino Ribeiro ou Gustavo de Matos Sequeira os citaram”.

Em Aveiro, a Confeitaria Peixinho é a mais antiga da cidade, funcionando desde 1856, produz os ovos moles (figura 2.7) como eram feitos nos primórdios, no mosteiro de Jesus de Aveiro. Outro lugar que mantém a tradição do doce é a Casa Maria da Apresentação Cruz, que continua a confeccionar os ovos moles segundo a receita da família. Os ovos moles de Aveiro hoje é uma IGP, ou seja, é um produto tradicional português com Indicação Geográfica Protegida. Segundo o site produtos tradicionais portugueses, este doce foi o primeiro produto de pastelaria em Portugal a receber a denominação IGP, tendo sido incluído pela União Europeia na lista de produtos a serem distinguidos por tal título. Esta certificação atesta a qualidade desta sobremesa, por ser confeccionada de acordo com a receita original, com métodos tradicionais, que protegem o conhecimento perpetuado por várias gerações.



*Figura 2.7 Ovos moles de Aveiro*

*Fonte:* <https://www.confeitariapeixinho.pt/como-conservar-ovos-moles/>

Um doce simples, mas com ingredientes caros na época, fizeram dele um doce sofisticado, um doce conventual, que tem uma importância fundamental na história da gastronomia portuguesa.

Neste doce o que mais chama atenção são os ingredientes da capa, a farinha de trigo e a água, também encontrados em alguns doces secos do Seridó.

### 2.3.3 Pastel de Tentúgal

Mais um doce da doçaria conventual portuguesa, o Pastel de Tentúgal, tem seu surgimento no Convento de Nossa Senhora do Carmo, na Freguesia de Tentúgal. Este convento foi fundado por volta de 1565, hospedando religiosas, mulheres e crianças, “as primeiras freiras vieram do Convento da Esperança de Beja, local com tradição doceira conhecida” (Gomes, 2014, p.148). O que se sabe é que as mulheres que lá chegavam com suas criadas, levavam consigo hábitos alimentares e receitas de família, o que fez surgir uma doçaria rica e por vezes também complexa (Mingues, 2015). As receitas dos doces criados no convento eram guardadas com todo cuidado, para que não fossem repassadas pois acreditava-se que o convento poderia perder seu status.

Após a extinção das ordens religiosas em 1834, os conventos tiveram que se sustentar com seus próprios recursos. “Com o falecimento da última religiosa do convento, em 1898, os doces passaram a ser produzidos e comercializados pela população local, neste caso mulheres, que auxiliavam no seu fabrico quando as freiras já não os podiam fazer sozinhas.” (Mingues, 2015, p.62)

O preparo do pastel de Tentúgal, é dividido em duas partes, o recheio que é um doce de ovos, gemas e açúcar e a massa que é feita misturando apenas farinha de trigo e água, até formar uma massa homogênea que fica descansando por um tempo para depois ser esticada, delicadamente para não rasgar, no chão revestido com tecido branco. esta massa fica tão fina que se pode ler através dela. Após esticada, ela seca em temperatura ambiente para posteriormente ser cortada, recheada, embrulhada e levada ao forno para dourar. Gomes (2014) comenta em seu livro Doces da nossa vida que a massa possivelmente deve ter sido ensinada pelos mouros que passaram por Portugal, pois ainda se encontra essa técnica de esticar e secar a massa usada em doces do Magrebe até a Turquia.

Inicialmente o pastel de Tentúgal, era em forma de meia lua, seu recheio era doce de ovos com amêndoas e se chamava pastel de convento, depois a forma foi modificada

para palito (figura 2.8), consequentemente o chamavam de pastel palito, ou palito folhado com o mesmo recheio de doce de ovos, mas sem as amêndoas e “só em finais do século XIX, com a comercialização fora do convento, adquirem a designação de pastéis de Tentúgal” (Gomes, 2014, p.150). Em 04 de setembro de 2013, o doce obteve o reconhecimento como Indicação Geográfica Protegida pela Comunidade Europeia. “As duas formas de apresentação estão registradas como Indicação Geográfica Protegida com a denominação de pastel de Tentúgal, sendo o formato palito o mais vendido e conhecido” (Miguens, 2015, p.61).



*Figura 2.8 Pastel de Tentúgal*

*Fonte:* <http://www.marcelocopello.com/post/receita-de-pastel-de-tentugal>

Essa técnica de secagem da massa lembra a da massa do doce seco, algumas doceiras do Seridó usam apenas água e farinha de trigo para dar o ponto da massa, que posteriormente é esticada, recheada com a espécie e colocada em temperatura ambiente para secar. Muda um pouco a sequência, mas a técnica de secagem tem o mesmo objetivo, secar sem ir ao forno, porém o doce seco após a secagem da massa está pronto para ser consumido, conferindo uma massa crocante, já o pastel de Tentúgal após recheado, vai ao forno para ficar com a massa mais estaladiça.

#### 2.3.4 Alcomonias

Alcomonia é um doce português, no Dicionário prático da cozinha portuguesa, Gomes (2015, p.25) diz que é um “doce do Alentejo, tipo bolacha, em losangos, à base

de mel e pinhões torrados”. Silva (1818), “diz ser a alcomonia uma massa feita de melaço com farinha e gengibre ou outra especiaria; e informa que, no Brasil, essa massa é feita com mandioca.” (*apud* Vilhena, 2000, p. 627). Com forte influência moura, a começar pelo nome que inicia com “al”, palavras que começam assim são de origem árabe, isso é devido aos sete séculos de permanência árabe na Península Ibérica (Moreno, 2011). Esse doce é encontrado na região de Setúbal, ainda feito em Santiago de Cacém, Grândola e na vila de Santo André. Outros fatores que remetem à origem árabe, dizem respeito aos ingredientes, seu formato e significado do nome. Segundo Castro (2018)<sup>11</sup>,

o nome soa de imediato a árabe e, efectivamente, vários elementos indicam essa origem. Desde logo, tem um formato em losango, coisa invulgar em doces, mas é um formato que surge em doces árabes e orientais. Outro indicador está no significado do nome, que vem de “cominhos”. Seria um doce feito com cominhos e erva-doce, que passou a utilizar pinhão com as deslocações da receita para regiões onde esse produto abundava.

O doce era feito por mulheres e geralmente vendidos uma vez por ano, como os da Vila de Santo André. “Antigamente era feito com mel, cominho, gergelim e linhaça; presentemente é feito com farinha de trigo torrada, mel e pinhões e já não leva os cominhos que lhe deram o nome” (Pereira & Pericão, 2015, p.44), colocados em um tacho, se mexia até ficar denso ao ponto de conseguir abrir com um rolo de massa, depois corta-se em losangos (figura 2.9). É considerado um doce simples e pobre devido aos ingredientes utilizados, como citado por Vilhena (2000, p.633) “até ao séc. XVI os bolos pobres mais generalizados eram feitos à base de mel, farinha e especiarias”, não usando açúcar, ovos e nem gordura, ingredientes estes típicos de doces considerados ricos, além de usar um tacho para cozinhar o doce, que ia direto ao fogo por não se ter forno, nem

---

<sup>11</sup> Disponível em: <https://www.google.com/url?q=https://www.amasscook.com/pt/espantosas-curiosas-receitas-docaria-portuguesa/&sa=D&ust=1601909343541000&usg=AFQjCNEiyLYQNuRRVxJmmACTQ-scXD5SRQ>

fogão. Mas em 1935, em uma matéria do jornal Vida Alentejana, traz a receita da alcomonia e interessante que ao final, após cortadas em losangos, vai ao forno.

Põe-se num tacho uma porção de mel. Logo que ferva, deita-se uma pequena porção de pinhões torrados e limpos de peles. Deita-se, depois, farinha de rolão<sup>12</sup> suficiente e deixa-se cozer até se poder estender com o rolo. Feito isto, corta-se esta pasta em pequenos losangos que vão ao forno em latas untadas. (Jornal Vida Alentejana, nº 24, 26 de fevereiro de 1935, p.6)<sup>13</sup>



Figura 2.9 Alcomonias

Fonte: <https://www.pratosdaregiao.com/?p=3777>

“No Brasil, ainda no século XIX, era um doce feito de farinha de mandioca e melaço” (Vilhena, 2000, p.44), ou seja, muito parecido com a espécie encontrada na região nordeste do Brasil, em que é usado farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco, mel de rapadura e erva doce, canela, cravo e gengibre, também cozido em tacho.

---

<sup>12</sup> Farinha grosseira de trigo ou farinha com a parte mais espessa do trigo. (Gomes, 2015, p.173)

<sup>13</sup> Disponível em: [http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/VidaAlentejana/N24/N24\\_master/VidaAlentejana\\_N24\\_26Fev1935.pdf](http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/VidaAlentejana/N24/N24_master/VidaAlentejana_N24_26Fev1935.pdf)

Pode-se dizer que o doce alcomonia quando chegou ao Brasil, sofreu mudanças devido à falta de alguns ingredientes, necessitando ser substituído por outros que haviam em abundância.





### 3 Metodologia

O estudo inicia com uma revisão bibliográfica explorativa quantitativa e analítica (Motta-Roth & Hendges, 2010) das informações sobre o doce seco e outros doces brasileiros e portugueses com alguma relação ao primeiro, buscando informações dos registros da trajetória da formação da doçaria brasileira, em especial a do nordeste brasileiro. Posteriormente foram feitas pesquisa de campo e observação participante, pesquisa etnográfica, uma “descrição densa” (Geertz, 2008, p.7), entrevistas gravadas e virtual e pesquisa on-line. Também foram realizadas entrevistas com quatro doceiras de forma presencial e on-line, onde foram também acompanhados os processos produtivos do doce seco. Em seguida, o mesmo foi analisado e elaborado uma ficha técnica padronizada com base nas observações. “A observação é definida por Ghiglione & Matalon (1997) como um olhar sobre uma situação sem que essa seja modificada, atuando no plano da escolha da situação e não no que deve ser observado, e tendo por objetivo a coleta de dados sobre a mesma” (*apud* Menasche *et al.*, 2008, p.148).

O doce seco é encontrado na região do Seridó, no Rio Grande do Norte. Parte da pesquisa foi identificar as pessoas que praticam essa arte do fazer o doce seco, para isso inicialmente foi feito um levantamento das doceiras através de pessoas que estudam a região e/ou pessoas que são naturais do Seridó que atuam na área da gastronomia. Foram identificadas inicialmente quatro doceiras em três cidades da região do Seridó: Zélia Fernandes e Birosa em São João do Sabugi; Maria de Fátima (Betinha Cafumbó) em Caicó; Vandilza e posteriormente Dorinha em Jardim do Seridó.

A ideia dessa pesquisa iniciou-se com uma conversa com a Betinha Cafumbó que faz o doce seco em Caicó, já havia conhecido vinte anos atrás. No início de 2018, estando com ela, tive curiosidade em saber mais sobre as suas tias, que a criaram e eram doceiras. Pensei que poderia usar o caderno de receitas para alguma pesquisa, porém, soube que o único caderno de receitas, havia se perdido durante um período de fortes chuvas, mas que ela, Betinha, havia me garantido que todas as receitas estavam registradas em sua mente.

Viajei para Portugal para iniciar o mestrado com a ideia de que poderia usar a história dos doces das “Irmãs Cafumbó”, como eram conhecidas em Caicó, através da sua sobrinha para minha tese de mestrado. Durante esse período vi uma postagem em rede social de um doce feito por Betinha e tinha sido bastante comentado e conversando com ela, me disse ser o doce seco que a tia Milza fazia, e que em todo o Seridó quase não havia mais doceiras com o domínio do saber fazer do doce, e que é trabalhoso. Foi então que decidi direcionar a pesquisa para o doce seco.

Quando retornei ao Brasil, marquei uma ida a Caicó dando início a uma entrevista compreensiva dando atenção a todos os detalhes sobre o doce (Santos & Brandão, 2015), pois como cita Kaufmann (2013, p.36) era necessário “uma escuta cada vez mais atenta a pessoa que fala” a fim de entender o doce seco, além de acompanhar todo o seu preparo e prová-lo. Descobri que apenas quatro doceiras em todo o Seridó ainda o produzem, mas Betinha não as conhecia.

Para encontrar as outras doceiras, entrei em contato, através das redes sociais, com pessoas que conheci durante minha graduação em gastronomia que são da região do Seridó. O primeiro, foi o Chef Walter Dantas, que prontamente me passou o contato da Josenice Garcia de Moraes Medeiros, moradora de São João do Sabugi que me passou o contato da filha da doceira Zélia Fernandes. Depois foi a professora e pesquisadora Maria Izabel Dantas, que me passou o contato da doceira Vandilza Gonçalves da Silva Moraes. Através de uma conhecida, consegui o contato de um familiar que mora em Jardim de Piranhas, que me falou a respeito de Maria Leonor e Mônica Maria (D. Nuta), porém, as duas doceiras que faziam o doce seco na cidade já haviam falecido há alguns anos e não ensinaram o saber fazer do doce seco. Também foi utilizado um formulário de pesquisa online, onde consegui mais dois contatos, outra doceira de Jardim do Seridó, Maria das

Dores dos Santos e o contato da filha da Birosa de São João do Sabugi que não faz mais o doce seco por causa da idade e não passou a arte do saber-fazer.

Em um segundo momento, foi definida a visita às doceiras para acompanhar o preparo do doce e coletar informações. A primeira visita foi em Caicó com a doceira Maria de Fátima, mais conhecida por Betinha Cafumbó de 55 anos, em novembro de 2019. As outras visitas aconteceriam em abril e maio de 2020, porém, devido a pandemia do novo coronavírus Covid-19, não foi possível visitá-las, ajustando a metodologia para obter as informações necessárias. Foi elaborado um questionário (tabela 3-1) com dez perguntas e enviado para as doceiras para que pudessem responder.

*Tabela 3-1* Questionário feito com as doceiras

QUESTIONÁRIO
1. Nome completo e idade.
2. Com quem você aprendeu a fazer o Doce Seco?
3. Quem fez o doce pela primeira vez na família?
4. Por que tem o nome de Doce Seco?
5. Hoje mais alguém na família faz o Doce Seco? Quem? (Nome e idade)
6. O que representa o doce para você? E para sua família?
7. Você tem prazer em fazer o Doce Seco? Te traz alguma recordação?
8. Esse doce tem alguma história? Alguma curiosidade?
9. Quais os ingredientes usados para fazer o doce de espécie? São moídos? Ralados? E como ele é feito?
10. Quais os ingredientes da capa? E como é feita?

A partir das informações obtidas com as doceiras, foi feito uma comparação entre as receitas para identificar se há diferenças no preparo dos doces confeccionados na região do Seridó e contribuindo para a identificação dos ingredientes utilizados.

Outra etapa a se considerar foi a apresentação dos possíveis doces portugueses que originaram o doce seco através dos ingredientes, das técnicas de preparo e da contextualização histórica.

Por saber das doceiras que o doce vive um processo de extinção, foi elaborado um formulário através da ferramenta Google formulários e enviado pelo aplicativo whatsapp para contatos próximos e repassados, alcançando 296 pessoas, com o intuito de saber o quanto o doce é ou não conhecido dentro e fora do estado do Rio Grande do Norte. Entre as perguntas, umas trariam informações mais relevantes como a idade, onde nasceram,

onde moram atualmente, se conheciam o doce seco e se conheciam o doce por outro nome.

Finalmente, após acompanhar o preparo do doce seco em Caicó, foi possível identificar, através das várias etapas do processo, os ingredientes e algumas reações químicas ocorridas a partir da cocção utilizada, para explicar o resultado do doce.

## 4 Doce seco: semelhanças e diferenças com os doces portugueses

Quatro doces de origem portuguesa foram pesquisados, o fartes, os ovos moles de Aveiro, o pastel de Tentúgal e a alcomonias, em que foram identificadas técnicas, ingredientes e algumas similaridades no preparo do doce seco. O fartes, tem seu recheio um doce com especiarias, o doce seco também, porém com a substituição de alguns ingredientes, ficou mais parecido com o fartes de Sobral/ CE que também tem recheio de espécie, aliás esses fartes e o doce seco ainda tem a similaridade o seu formato em meia lua. Os fartes vão ao forno para assar a massa, mas o doce seco não, é então onde uma técnica utilizada na massa do pastel de Tentúgal é observada. Uma mistura de farinha de trigo e água que é esticada e fica em temperatura ambiente para secar, o doce seco preparado em Jardim do Seridó, é usado uma massa (capa) de farinha de trigo e água que é aberta, recheada e fica em temperatura ambiente para secar. Essa massa preparada com os mesmos ingredientes, se transformam em hóstias usadas nos ovos moles de Aveiro, diferenciando o recheio que no caso dos ovos moles, utiliza-se um creme de ovos. E o recheio, a espécie usada no doce seco, é o mais parecido com o doce português alcomonia, doce de origem árabe, que também foi preparado no Brasil com algumas substituições de ingredientes, entre eles a farinha de rolo pela farinha de mandioca, o mel pela rapadura e o pinhão pela castanha de caju. A diferença entre eles é o ponto do doce.

Por ter acompanhado todo o processo de preparo do doce seco feito em Caicó, que apresentou algumas diferenças em relação aos outros no preparo da capa, a de Caicó

utiliza farinha de mandioca, goma seca e água, a de São João do Sabugi apenas farinha de trigo e água, ambas são submetidas a cocção, as de Jardim do Seridó também utilizam farinha de trigo e água, porém não são levadas a cocção, foi possível identificar as reações químicas mais importantes que aconteceram durante seu preparo como a gelatinização e a retrogradação do amido, a caramelização e a reação de Maillard.

Com relação as doceiras identificadas que detem a arte do saber-fazer do doce seco no Seridó do RN, foram feitas entrevistas com cada uma delas, que estão relatadas a seguir.

## **4.1 Entrevistas com as doceiras**

O doce seco é considerado uma iguaria do Seridó do Rio Grande do Norte, doce que era mais comum no período das festas de fim de ano, mas que hoje ainda é encontrado nas festas de padroeiros, carnaval e até nos festejos juninos. É um doce feito por encomenda, feito por doceiras que aprenderam a arte do saber-fazer com suas mães, avós ou pessoas conhecidas da família. Por ser trabalhoso, não é fácil encontrar muitas doceiras que o façam ou pessoas que tenham interesse em aprender, contribuindo para que as novas gerações praticamente não o conheçam. Atualmente, foi possível identificar apenas quatro doceiras produzindo o doce seco na região do Seridó, através delas foi possível obter mais informações, através de entrevistas, sobre o doce, sobre o seu preparo e sobre as próprias doceiras.

### **4.1.1 Doceira Zélia Fernandes de Lucena Costa – São João do Sabugi/ RN**

Através do Chef de cozinha Walter Dantas, consegui o contato da Josenice, que mora na cidade de São João do Sabugi e que me passou o contato de Morena, uma das filhas de Zélia Fernandes de 83 anos que, gentilmente pegou as informações, com base em algumas perguntas que a enviei, com sua mãe e me repassou as respostas que eu necessitava.

Zélia Fernandes contou que aprendeu a fazer o doce seco com Maria Cabocla, amiga da sua mãe, e antes dela ninguém fazia esse doce na família. Hoje em dia suas duas

filhas, Maria Aparecida e Maria do Desterro, mais conhecida como Morena, a ajudam quando recebe encomendas.

Segundo Zélia Fernandes, quando faz o doce, é uma festa. Ele é feito para a ceia de natal e é um momento onde toda a família se reúne, trazendo boas recordações de Maria Cabocla e de quando era jovem que, ao lado de familiares e amigos da família, faziam o doce para uma tia que tinha um café na cidade e o vendia no estabelecimento.

Ela sempre foi muito curiosa quando o assunto era comida e vendo Maria Cabocla fazendo o doce seco, achava muito interessante, e pediu que a ensinasse. Disse que com o tempo começou a perceber o quão importante era o doce apesar da sua aparência simples, mas sempre teve prazer em fazê-lo.

Zélia Fernandes explicou como o doce seco é feito. Inicialmente é preparada a espécie, ela desmancha a rapadura junto com as especiarias (gengibre em pedacinhos, canela em pau, erva-doce e cravo moídos) formando um mel, coa e passa no liquidificador com a castanha de caju, depois acrescenta a farinha de mandioca, o coco ralado e a manteiga. Essa massa é cozida em um tacho de alumínio até ficar consistente. Para a capa que envolve a espécie é feita com farinha de trigo e água, antes usava puba, um fermentado da mandioca, mas pela dificuldade de encontrar na cidade, foi substituído pela farinha de trigo. É levado ao fogo a água, quando esta começa a ferver, acrescenta a farinha de trigo até soltar da panela, essa massa é sovada, e faz-se uns rolinhos, são cortados e abertos com o auxílio de uma garrafa de vidro. São recheados com o doce de espécie e fechados em formato de meia lua, depois ficam em temperatura ambiente por aproximadamente dois dias para que a capa fique bem seca (figura 4.1).



Figura 4.1 Doce seco de São João do Sabugi feito por Zélia Fernandes

Fonte: <http://docesdoserido.com.br/Doces.html>

#### 4.1.2 Doceira Vandilza Gonçalves da Silva Moraes – Jardim do Seridó/

##### RN

Consegui o contato da Vandilza de 55 anos, através da professora Izabel Dantas do IFRN. Ela relatou que conheceu o doce seco através da avó Josefa Elvira dos Santos (*in memorian*) e da sua mãe Francisca das Chagas da Silva.

Vandilza diz que o doce seco traz muitas recordações. Contou que sua avó fazia o doce principalmente na época das festas de fim de ano, e ela, ainda criança, ia junto para a praça da cidade acompanhar a avó nas vendas, isso lá pelo início dos anos 80. Era a renda da família, durante o ano a avó vendia cachorro quente, tapioca com coco, algumas frutas cristalizadas (groselha, tamarindo,...) e o doce seco. Disse também que o doce lembra as comemorações do natal na casa dos seus pais e a sua infância. Para ela representa uma iguaria do Seridó Norte Riograndense.

Vandilza explicou como faz o doce seco. Primeiro prepara a espécie derretendo a rapadura, transformando em um mel e depois acrescenta farinha de mandioca, as especiarias (gengibre moído, erva doce, canela e cravo em pó), leite de coco, sal e castanha moída e deixa cozinhar mexendo sempre até ficar pastosa. Após o preparo da espécie, ela faz a capa do doce com farinha de trigo e água fria, misturando até soltar das mãos, não vai ao fogo, depois a massa é sovada e aberta com um rolo e com o auxílio de



um aro é cortada e recheada com a espécie, fecha e com uma carretilha finaliza retirando o excesso de massa, ficando em formato de meia lua. É através dessa massa, que depois de recheada, secará em temperatura ambiente resultando em uma capa crocante e branca.

Hoje na família somente ela faz esse doce (figura 4.2), apenas por encomenda e ainda ressaltou que não tem mais ninguém interessado em aprender, disse que é um doce que a maioria das pessoas não dão o devido valor, que está se perdendo o seu saber fazer. Comentou também que ouviu falar que tem outra pessoa na cidade fazendo o doce seco, mas não sabe quem é.



*Figura 4.2 Doce seco de Jardim do Seridó feito por Vandilza*  
*Fonte: Arquivo pessoal da doceira*

#### 4.1.3 Doceira Maria das Dores dos Santos (Dorinha) – Jardim do Seridó/ RN

A Maria das Dores de 54 anos foi a última pessoa que descobri, através de uma colega de faculdade que tem família em Jardim do Seridó, que faz o doce seco. Ela conta que aprendeu a fazer o doce seco através da sogra de um primo, D. Maria, que depois do falecimento do filho, que gostava muito do doce, deixou de fazer. Sem ter visto o preparo e nem as quantidades, e com as informações recebidas da D. Maria, tentou várias vezes até conseguir acertar o ponto da capa que é feita com farinha de trigo e água, segundo Dorinha, para 200g de farinha de trigo, usa em média 100mL de água misturando aos

poucos até se soltar das mãos, não vai ao fogo, depois cobre com um pano úmido e com auxílio de um rolo de macarrão, vai abrindo a massa bem fina, como uma hóstia, para poder rechear com a espécie e cortar com um cortador de pastel o excesso, formando uma meia lua, depois são colocados em uma arupemba<sup>14</sup>, espécie de peneira de palha para secarem em temperatura ambiente por no máximo cinco dias, mas dependendo do clima, seca em uns dois dias. A espécie, Dorinha aprendeu a fazer com sua mãe, ela usa mel de rapadura escura, castanha de caju moída, cravo, canela, erva-doce, pimenta do reino, gengibre, farinha de mandioca, leite de coco e manteiga, leva tudo ao fogo para que a massa fique densa, espera esfriar para poder ser usado.

Dorinha contou que depois que aprendeu a fazer o doce seco ainda no ensino médio, aconteceu uma feira de empreendedorismo e sua professora insistiu para que fizesse o doce e apresentasse na feira, a partir de então começou a receber encomendas, geralmente no período natalino. Segundo Dorinha, o doce seco recebe esse nome porque seca em temperatura ambiente ficando a capa bem sequinha, também disse que sente prazer em fazê-lo, principalmente porque as pessoas, depois que provam pela primeira vez, voltam para encomendar mais, e seu doce seco (figura 4.3) já cruzou fronteiras nacionais e até internacionais.

---

<sup>14</sup> Espécie de peneira de palha grosseira, destinada a escorrer o leite de coco, passar a massa do feijão cozido ou mandioca ralada, peneirar o milho, o arroz, a farinha etc; urupema, gurupema, jurupema, sururuca, urupemba. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/busca?r=0&f=0&t=0&palavra=urupema>



*Figura 4.3 Doce seco de Jardim do Seridó feito por Maria das Dorez (Dorinha)*  
*Fonte: Arquivo pessoal da doceira*

#### 4.1.4 Doceira Maria de Fátima da Silva (Betinha Cafumbó) – Caicó/ RN

Foi o doce seco de Caicó que me motivou a pesquisá-lo, após ver uma postagem da Maria de Fátima de 55 anos nas redes sociais. Sabia que suas tias tinham sido exímias doceiras, cheguei a conhecê-las quando fui pela primeira vez à Caicó, há mais de vinte anos, e anos depois tive curiosidade em saber se havia algum caderno de receitas deixado por elas, mas não existia mais. Tempos depois, vi uma foto nas redes sociais do seu doce, entrei em contato com Betinha e a partir de então comecei a minha pesquisa. Recém chegada ao Brasil do primeiro ano do mestrado, foi conhecer o passo a passo do doce seco preparado em Caicó, aliás somente ela o faz na cidade. Betinha conta que o nome Cafumbó é herança do seu tataravô João, que sempre viajava em comitiva para outras cidades, de burro ou a cavalo, levando as mercadorias e um saco feito de couro, também

conhecido como bisaco<sup>15</sup>, com água para beber durante as longas viagens. Certo dia, antes da comitiva sair, perguntaram para ele se estava tudo pronto e prontamente respondeu que sim e que já estava com o seu “cafumbozinho” pronto, se referindo ao saco com água, a partir de então, os amigos começaram a chamá-lo de cafumbó e o nome passou de geração em geração até os dias atuais.

Betinha disse que faz muito tempo que o doce seco é feito na família. Quando tinha cinco anos de idade foi morar com as tias em Caicó, e já se fazia doce seco. Quando o bisavô faleceu, a bisavó dela já trabalhava na roça e fazia doces para aumentar a renda da família, como raivinha, biscoitos, sequilho, pão-de-ló, chouriço, dentre outros. E as tias conhecidas como as moças Cafumbó deram continuidade ao saber fazer, mas o doce seco era feito apenas por uma delas, Milza Mercy de Oliveira (Milza Cafumbó), e era um doce que se fazia para a ceia natalina e para presentear parentes e amigos. Betinha não sabe informar quando e nem como o doce seco começou a ser feito em sua família, mas recentemente participando de algumas palestras, descobriu que o doce tem descendência portuguesa.

Hoje, Betinha Cafumbó é a única pessoa da família que faz doce seco e sempre por encomenda, mas por motivos de saúde passou aproximadamente cinco anos sem poder fazer, há pouco tempo voltou a confeccioná-lo. Ela se emociona ao contar que o doce remete à infância dela, lembra das tias que a criaram, deixando claro a importância da tia Milza que era quem tinha responsabilidade de mãe para com ela e tem grande orgulho e prazer em fazer o doce seco, ressalta que não é a renda da dela, pois é funcionária pública, mas faz principalmente para não morrer a tradição, pois segundo ela, é um doce que está em extinção.

---

<sup>15</sup> Bernal, mochila de pano ou couro que se leva a tiracolo; bissaco. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/busca?palavra=bisaco&r=0&f=0&t=0>

Ela pensa em fazer mais oficinas para ensinar o saber-fazer do doce seco, para transmitir o conhecimento que aprendeu com a tia, pois alega que hoje em dia a maioria das pessoas não sabem o que é, devido ao nome acham que são frutas desidratadas ou um pastel, por causa ao seu formato. Em setembro de 2019, Betinha participou do 1º Encontro de Doceiras do Seridó (figura 4.4), apresentando uma oficina de doce seco, ela conta que na ocasião foi feita uma pesquisa onde apenas três doceiras foram identificadas fazendo esse doce no Seridó, uma de Jardim do Seridó, uma de São João do Sabugi e ela de Caicó.



*Figura 4.4* Oficina no 1º Encontro de Doceiras do Seridó  
*Fonte:* Arquivo pessoal da doceira

Betinha deixou claro que a espécie que recheia o seu doce seco, não leva gergelim, a saber, a espécie é uma mistura de mel de rapadura escura com castanha de caju moída, farinha de mandioca, leite de coco e especiarias (canela, cravo, gengibre e erva doce). Explicou que para fazer a capa do seu doce, usa farinha de mandioca, goma seca e água, e deixa os doces em temperatura ambiente por dois dias para secar e ficar crocante, e depois faz desenhos com tinta comestível vermelha.

Para acompanhar o preparo do doce seco, passei um final de semana em Caicó entre os dias 01/11/2019 a 03/11/2019. Cheguei na casa da Betinha Cafumbó na sexta-feira e já havia anoitecido, conversamos sobre o doce, ela já havia providenciado todos os ingredientes durante o dia, as rapaduras, os cocos secos, a farinha de mandioca, a goma seca, a castanha de caju e as especiarias, cravo, canela, gengibre e erva-doce. Colocamos

a rapadura para cozinhar com água, as quantidades eram as que já estava acostumada a usar, neste momento apenas pesei e anotei para poder preparar as fichas técnicas posteriormente. Após o cozimento da rapadura, obtivemos o mel e este ficou reservado para ser usado no dia seguinte.

No sábado, acordamos cedo e fomos para o preparo da espécie. Inicialmente ralamos os cocos secos, que depois foram colocados em uma forma grande e levado ao forno por uns 5 minutos, pois é daí que ela extrai o leite de coco sem acrescentar água, depois moemos a castanha de caju, separamos algumas inteiras para serem utilizadas no recheio do doce seco. Após moermos as castanhas, foi a vez de moer a farinha de mandioca, geralmente umas 2 ou 3 vezes, segundo Betinha, por mais fina que ela seja, precisa ser moída e peneirada em peneira de trama bem fina para deixar a espécie ainda mais delicada. O próximo passo é moer parte da goma seca ou goma da terra como é conhecida em Caicó, para posteriormente ser misturada à farinha de trigo no momento da sova da massa que envolve a espécie.

Com todo o *mise en place*<sup>16</sup> pronto, Betinha foi lavar o tacho de cobre com uma mistura de vinagre com sal, areando bem com palha de aço e depois com esponja e sabão, retirando todo o zinabre, secou e fomos usá-lo no preparo da espécie.

No tacho de cobre foi colocado o mel de rapadura, a farinha de mandioca moída, a castanha de caju moída, canela, erva doce, cravo e gengibre, todos em pó, misturou bem todos os ingredientes com uma colher de pau e levou ao fogo alto até ferver, Betinha explicou que a espécie não irá borbulhar devido a sua densidade, mas estará no ponto quando notar a fumaça saindo do tacho e o doce vai ficando mais espesso. Neste momento

---

<sup>16</sup> Expressão traduzida do francês, que significa, em bom português, “no seu lugar”, que no contexto culinário consiste em reunir, porcionar e processar (fatiar, picar, ralar, etc.) todos os ingredientes necessários para preparar um ou vários pratos antes de começar a receita de fato. Disponível em: [https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/features/linguagem-culinaria-mise-en-place](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/linguagem-culinaria-mise-en-place)

foi acrescentado o leite de coco aos poucos e sempre mexendo, até a espécie secar novamente. Por ter sido feito em grande quantidade, passamos a manhã toda e praticamente toda a tarde para finalizarmos a espécie. Depois de pronto reservamos para ser usado no dia seguinte como recheio, pois precisa estar frio.

No domingo, fomos preparar a capa que envolve a espécie, que é bem simples. Continuando o processo de preparo do doce seco de Caicó, fomos fazer a massa, misturamos bem a farinha de mandioca, a goma seca e água, em uma panela e levamos ao fogo mexendo sempre até virar uma espécie de geleia de cor meio amarelada, sem ficar nenhum grumo branco. Betinha Cafumbó ressalta que se não for usar a massa de imediato, é melhor cobrir a panela com um pano de prato úmido para não ressecar ficando difícil de trabalhar. Iniciamos a sova da massa utilizando uma mistura de farinha de trigo e goma seca moída para não grudar na bancada, após a sova, essa massa é coberta e vai sendo retirado em torno de 30g de massa, ela foi aberta com rolo de massa, colocou-se metade de uma castanha reservada anteriormente e 50g de recheio aproximadamente, fechou como se fosse um pastel e com o auxílio de uma carretilha, fez o corte em meia lua, retirando o excesso da massa para ser usada com a restante.

Feito todos os doces, estes são colocados em tabuleiros polvilhados com farinha de trigo para não grudarem e ficam em temperatura ambiente por uns dois dias para que a massa seque totalmente ficando crocante, após esse período, os doces são espanados cuidadosamente um por um para retirar todo o excesso de farinha de trigo e são pintados com tinta comestível na cor vermelha com o auxílio de um palito (figura 4.5). Questionada sobre a pintura decorativa que faz em seus doces, Betinha disse que aprendeu assim, com sua tia, e sempre são os mesmos desenhos iguais que a sua tia Milza fazia.





*Figura 4.5 Doce seco de Caicó feito por Maria de Fátima (Betinha Cafumbó)*  
*Fonte: Arquivo pessoal da autora*

## **4.2 Pesquisa on-line sobre o doce seco**

Durante duas semanas foi disponibilizado um formulário de pesquisa on-line para obter respostas (tabela 4-1) sobre a popularidade do doce seco tanto no RN como fora do estado, 296 pessoas responderam a algumas perguntas. Do total de participantes, 24% eram do sexo masculino e 73% do sexo feminino e 10% não informaram. Com relação a idade foi dividido por faixa etária, sendo 3% dos participantes de 10 a 19 anos, 19% de 20 a 29 anos, 28% de 30 a 39 anos, 20% de 40 a 49 anos, 22% de 50 a 59 anos, 7% de 60 a 69 anos e 2% dos participantes tinham 70 anos ou mais. Sobre o local de origem, foi identificado 36% dos participantes são nascidos no RN, mas nem todos moram no Estado atualmente, 42% moram no RN, mas nem todos nasceram onde moram atualmente e 52% dos participantes não moram e nem nasceram no RN. Outra informação bastante relevante foi sobre a popularidade do doce, onde apenas 21% responderam que conhecia o doce seco, 4% conhecem por beira seca, 10% disseram que conhecem por outros nomes e 65% disseram que não conhece o doce. Também foi perguntado com que frequência se consome o doce seco e 1% respondeu semanalmente, 3% mensalmente, 24% anualmente e 72% dos participantes não consomem. Outro dado que foi possível identificar com essa pesquisa é que dos 61 participantes que conhecem o doce seco, 34% tem idade entre 50



e 59 anos, seguido de 21% entre 30 e 39 anos e 18% entre 60 e 69 anos, demonstrando que as novas gerações praticamente não conhecem o doce seco, confirmando o que as doceiras pontuaram sobre a sua extinção.

*Tabela 4-1* Resultados obtidos através da pesquisa on-line

SEXO		
Masculino	71	24%
Feminino	215	73%
Não informado	10	3%
IDADE		
10 a 19 anos	8	3%
20 a 29 anos	57	19%
30 a 39 anos	82	28%
40 a 49 anos	59	20%
50 a 59 anos	64	22%
60 a 69 anos	21	7%
70 anos ou mais	5	2%
LOCAL DE ORIGEM		
Nascido no RN	107	36%
Mora no RN	125	42%
Outros (não nascido e não mora no RN)	153	52%
COMO CONHECE O DOCE		
Doce seco	61	21%
Beira seca	12	4%
Outro nome	31	10%
Não conhece	192	65%
FREQUÊNCIA DE CONSUMO		
Semanalmente	3	1%
Mensalmente	10	3%
Anualmente	71	24%
Não consome	212	72%

### 4.3 Ingredientes e reações químicas identificadas no preparo do doce seco de Caicó/ RN

#### 4.3.1 Ingredientes identificados e modo de preparo

O doce passa por quatro etapas para ficar pronto: preparação da espécie, a preparação da capa, a secagem e por fim a pintura. A primeira etapa do processo de preparo do doce seco diz respeito a espécie que utiliza os seguintes ingredientes: água, rapadura escura, coco seco, amêndoa de castanha de caju assada, farinha de mandioca e as especiarias em pó: erva doce, canela, gengibre e cravo.

Na noite anterior ao preparo do doce, a água e a rapadura em pedaço são aquecidas até a fervura derretendo toda a rapadura para obtenção do mel (figura 4.6). No dia seguinte, o coco seco é ralado e extraído o leite de coco. A castanha de caju é moída e a farinha de mandioca também, para ficar bem fina. Em um tacho de cobre previamente lavado para a retirada do zinabre, uma oxidação que se forma no cobre, é colocado o mel de rapadura, a castanha de caju moída, a farinha de mandioca moída e as especiarias em pó. Todos esses ingredientes são bem misturados, se transformando em uma massa homogênea para ser levada para cozinhar, transformando-a em uma massa pastosa. Nesse momento é possível ver o fundo do tacho, então o leite de coco extraído do coco seco é acrescido, deixando a massa mais macia e incorporando mais sabor. A massa continua cozinhando para voltar à mesma textura pastosa. Durante todo o processo não se pode deixar de mexer a massa para que não haja um cozimento desigual (figura 4.7). É um processo bastante demorado, desde o *mise en place*, pré-preparo, até a finalização da espécie. Normalmente, é feito em grande quantidade, sendo um dos fatores para a demora do cozimento da massa. Outro fator é o pré-preparo, que é todo feito em casa. Mói a castanha de caju e a farinha de mandioca e rala o coco seco, para extrair o leite de coco e utilizar na espécie. Depois de pronto, a espécie precisa esfriar para rechear o doce seco, o que faz com que só possa ser usado no dia seguinte.



*Figura 4.6* Mel de rapadura

*Fonte:* Arquivo pessoal da autora



*Figura 4.7* Espécie sendo preparada no tacho de cobre

*Fonte:* Arquivo pessoal da autora

A segunda etapa do processo de preparo do doce seco acontece no dia seguinte com a separação dos ingredientes para fazer a capa que envolve a espécie. Os ingredientes utilizados são: água, goma de tapioca seca e farinha de mandioca. Vale salientar que as outras doceiras que fazem o doce seco no Seridó, utilizam apenas água e farinha de trigo no seu preparo. A goma de tapioca seca e a farinha de mandioca são moídas mais de uma vez, para que fiquem bem finas. Todos os ingredientes são colocados em uma panela,

misturados e levados para ferver e virar uma espécie de geleia amarelada (figura 4.8). A massa deverá estar totalmente fria para que possa ser sovada com uma mistura de farinha de trigo e goma de tapioca seca moída (figura 4.9), o que vai deixá-la mais branca, só então poderá ser aberta e recheada. A massa após ser sovada precisa ficar em um recipiente fechado para evitar que endureça muito rápido, dificultando o seu manuseio. Então, são separadas pequenas porções para serem abertas, em formato de disco, com um rolo pequeno de massa, deixando-as bem finas, para serem recheadas com a espécie. São fechadas em formato de meia lua e para retirar o excesso de massa e dar um belo acabamento, é utilizado uma carretilha.



*Figura 4.8* Preparo da capa do doce seco

*Fonte:* Arquivo pessoal da autora



*Figura 4.9* Sova da massa da capa do doce seco

*Fonte:* Arquivo pessoal da autora

A terceira etapa do processo é a secagem. Os doces, após serem montados, são colocados em tabuleiros (figura 4.10) polvilhados com farinha de trigo para passarem dois dias secando em temperatura ambiente.



*Figura 4.10* Doce seco pronto para ficar em temperatura ambiente por dois dias

*Fonte:* Arquivo pessoal da autora

A quarta e última etapa do processo de preparo do doce seco de Caicó é a pintura, feita com o auxílio de um palito e corante comestível na cor vermelha (figura 4.11). Vale

salientar que apenas o doce seco produzido em Caicó pela Betinha Cafumbó é pintado, as outras doceiras não têm o hábito de pintar os seus. Depois que a pintura seca, o doce seco enfim está pronto para ser consumido.



*Figura 4.11* Doce seco depois de seco e pintado com tinta comestível vermelha  
*Fonte:* Arquivo pessoal da doceira

Após acompanhar todo o processo de preparo, pesando os ingredientes e fotografando o passo a passo, foi possível preparar as fichas técnicas da espécie (figura 4.12) e da capa do doce seco (figura 4.13).

Os ingredientes utilizados foram comprados na feira livre em Caicó e os preços eram os aplicados em novembro de 2019. Após o preenchimento e feitos os cálculos necessários, foram obtidos os seguintes valores: para 25 porções de 50g de espécie, houve um custo de R\$ 44,14 e para 25 porções de 30g da capa, o custo foi de R\$ 1,89, sendo o preço de custo por porção do doce seco, com tamanho aproximado de 10 cm, ficou em R\$ 1,85. Segundo Betinha Cafumbó, hoje o seu doce é vendido por R\$ 7,00 a unidade e as quantidades utilizadas dos ingredientes são as mesmas que a sua tia utilizava, sempre em função do número de barras de rapadura, ou a espécie é feita com cinco ou com dez barras. Dependendo da quantidade dos doces secos encomendados, havia desperdício de material e com as fichas técnicas, não haverá mais esse problema e ela terá condições de atualizar o valor final do seu doce sempre que os ingredientes tiverem alteração de preço no mercado.






 		<b>FCT – FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA</b> <b>UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA</b> <b>MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS</b>					
		<b>Preparação</b>					
<b>ESPÉCIE (RECHEIO DO DOCE SECO)</b>							
<b>FICHA 001</b>							
Poções	25 porções de 50g						
CUSTO Total	R\$ 46,06 (capa + espécie)						
CUSTO / Porção	R\$ 1,85						
INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	PER CAPTA ML/G			QUANT TOTAL	R\$ INGREDIENTES	
		PL	FC	PB		KG/L	TOTAL
Rapadura escura	1 1/2 unidades	765g	1,00	765g	765g	R\$ 7,38	R\$ 5,65
Água	4 1/2 X Chá	1100mL	1,00	1100mL	1100mL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Castanha de caju assada	5 X Chá	610g	1,00	610g	610g	R\$ 44,00	R\$ 26,84
Farinha de mandioca	2 1/3 X Chá	375g	1,00	375g	375g	R\$ 8,49	R\$ 3,18
Coco seco para ralar	3 unidades	375g	2,04	765g	765g	R\$ 3,50	R\$ 2,68
Canela em pó	4 Col S N	40g	1,00	40g	40g	R\$ 34,00	R\$ 1,36
Erva doce em pó	5 Col S Ch	56g	1,00	56g	56g	R\$ 59,90	R\$ 3,35
Cravo em pó	1 Col S R	7g	1,00	7g	7g	R\$ 46,16	R\$ 0,32
Gengibre em pó	3 Col S R	27g	1,00	27g	27g	R\$ 28,00	R\$ 0,76
<b>TOTAL:</b>							R\$ 44,14
<b>MODO DE PREPARO:</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quebrar a rapadura e colocar em uma panela com 1100mL de água, levar ao fogo até ferver e desmanchar se transformando em um mel. Deixar esfriar. Irá render aproximadamente 1525mL.</li> <li>2. Separar 130g de castanha inteira para usar na montagem do doce seco e o restante passar no moedor e reservar.</li> <li>3. Em seguida no mesmo moedor, passar a farinha de mandioca, quando tiver passado aproximadamente 60g (quantidade essa usada para limpar o moedor da moagem da castanha), reservar para depois ser acrescentada no doce de espécie. Continuar a moer o restante da farinha de mandioca mais 1 ou 2 vezes e depois peneirar para que fique uma farinha bem fina. Reservar.</li> <li>4. Ralar o coco seco e levar ao forno em uma forma para ser amornado por uns 5 minutos em forno pré-aquecido a 180°C e em seguida extrair o leite de coco espremendo com o auxílio de um pano limpo. Reservar.</li> <li>5. Em uma panela, colocar o mel de rapadura e acrescentar 315g de farinha de mandioca moída, 480g de castanha de caju moída, 40g de canela em pó, 56g de erva doce em pó, 7g de cravo em pó e 27g de gengibre em pó.</li> <li>6. Misturar bem com uma colher de pau todos os ingredientes colocados no tacho antes de ir ao fogo.</li> <li>7. Levar a panela ao fogo alto e mexer sempre até ferver. Não irá borbulhar, pois a massa é densa, deve-se observar a fumaça que começa a sair da panela, o fundo que começa a aparecer e a própria massa que ficará ainda mais grossa.</li> <li>8. Então, acrescentar aos poucos 185mL de leite de coco e continuar a mexer para que a massa volte a engrossar. Reservar.</li> </ol>							
<b>UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS:</b>							
Fogão, panela, balança, colher de pau, moedor, forma e pano para coar.							
<b>OBSERVAÇÃO:</b>							
Tradicionalmente a espécie é feita utilizando um tacho de cobre, porém a RDC nº 20 de 22 de março de 2007, aprova o uso desse tipo de panela se for revestido por uma capa de ouro, prata, níquel ou estanho.							

Figura 4.12 Ficha técnica do recheio do doce seco de Caicó

Fonte: Arquivo pessoal da autora




 		<b>FCT - UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA</b> <b>ISA – UNIVERSIDADE DE LISBOA</b> <b>MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS</b>					
		Preparação					
CAPA DO DOCE SECO							
FICHA 002							
Poções	25						
CUSTO Total	R\$ 46,06 (capa + espécie)						
CUSTO / Porção	R\$ 1,85						
INGREDIENTES	MED CASEIRA	PER CAPTA ML/G			QUANT TOTAL	R\$ INGREDIENTES	
		PL	FC	PB		KG/L	TOTAL
Farinha de mandioca moída	6 Col Sob Ch	60g	1,00	60g	60g	R\$ 8,49	R\$ 0,51
Goma seca moída	3 1/4 Col S Ch	65g	1,00	65g	65g	R\$ 8,00	R\$ 0,52
Água	1 3/4 X Chá	450mL	1,00	450mL	450mL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Farinha de trigo	1/2 Col S	10g	1,00	10g	10g	R\$ 3,99	R\$ 0,04
Goma de tapioca seca moída	2 1/2 Col S Ch	50g	1,00	50g	50g	R\$ 8,00	R\$ 0,40
Corante alimentício vermelho	1 Col Chá R	2mL	1,00	2mL	2mL	R\$ 210,00	R\$ 0,42
<b>TOTAL:</b>							R\$ 1,89
<b>MODO DE PREPARO:</b>							
<div>1. Em uma panela, misturar todos os ingredientes (farinha de mandioca, goma de tapioca seca e água) até dissolver tudo.</div> <div>2. Levar a panela ao fogo alto, sempre mexendo, até gelatinizar. OBS1: não pode ficar nenhuma parte branca, o correto é ficar uma massa amarelada.</div> <div>3. Reservar para usá-la depois de frio. OBS2: se a massa for feita pela manhã para ser usada a noite ou de um dia para outro, cobrir a panela com um pano úmido para não ressecar.</div> <div>4. Quando for montar o doce, sovar a massa com uma mistura de 1 parte de farinha de trigo e 1/4 da goma seca moída, após terminar a sova, cobrir a massa com algum recipiente.</div> <div>5. Retirar 30g da massa que está coberta e com a ajuda de um rolo de massa pequeno, abrir a massa bem fina e rechear com metade de uma castanha de caju separada anteriormente e 50g do doce de espécie.</div> <div>6. Fechar a massa apertando nas extremidades e cortar em formato de meia lua com o auxílio de um carretel, colocar em uma forma polvilhada com farinha de trigo peneirada para secar em temperatura ambiente por 2 dias.</div> <div>7. Após seco, retirar o excesso de farinha de trigo com um pincel e com auxílio de um palito, decorar utilizando o corante alimentício vermelho. Esperar secar para ser consumido.</div>							
<b>UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS:</b>							
Fogão, panela, balança, pincel, peneira, forma, colher, palito e espátula.							

Figura 4.13 Ficha técnica da capa do doce seco de Caicó

Fonte: Arquivo pessoal da autora

#### 4.3.2 As especiarias

O doce seco tem um sabor peculiar, devido ao seu recheio, a espécie. Nem todos que provam gostam, por causa da forte presença das especiarias que são usadas.



Especiarias ou condimentos vegetais são os produtos constituídos de partes de espécies vegetais, como raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes e outras partes das plantas, possuidoras de substâncias aromáticas ou picantes, com ou sem valor alimentício, utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. (Steurer, 2008, p.10)

As especiarias têm sua origem na Ásia tropical, local de muitas plantas que produziam especiarias (McGee, 2014). Desde antes de Cristo, já se fazia uso de especiarias, mas não como condimento como conhecemos hoje, no antigo Egito eram usadas para embalsamar mortos, em lugares quentes eram usadas para mascarar cheiro e sabor de carnes em decomposição e também eram usadas para fins medicinais (Steurer, 2008).

Nos séculos XV e XVI, já no período das grandes navegações, Portugal e Espanha partiram em busca das especiarias que na época eram muito caras “pelo fato de as rotas marítimas serem extremamente tortuosas e compostas por várias etapas” (Freixa & Chaves, 2013, p.89). A Espanha com Cristóvão Colombo em 1492, chegou na América achando que tinha chegado à Índia e Portugal com Vasco da Gama em 1497, chegou de fato à Índia, após algumas tentativas em vão (Pelt, 2003). A partir de então, Portugal passou a controlar o comércio de especiarias e levando algumas espécies para serem plantadas em outras terras. Com o tempo as especiarias passaram a ser mais comuns fazendo com que fossem mais acessíveis para a população.

Segundo Sousa & Waldman (2009, s/p), “a composição química das especiarias é responsável pelo cheiro e o sabor agradáveis” (tabela 4-2). Existem nos óleos essenciais, que são extraídos de várias partes das plantas, um elevado número de compostos que tem propriedades antivirais, antimicrobianas, antiparasíticas. Destes, muitos são responsáveis pelo aroma, este pode dever-se a uma combinação de dezenas ou mesmo centenas de compostos. Geralmente os óleos essenciais não se dissolvem na água, mas se dissolvem na maioria dos solventes orgânicos, como em álcool e éter, por exemplo.

Tabela 4-2 Compostos químicos das especiarias usadas no doce seco de Caicó

Especiarias em pó	Alguns compostos responsáveis pelo aroma	Referências
Canela	cinamaldeído, linalol e eugenol	McGee (2014, p.474)
Cravo da índia	eugenol	Sousa & Waldman (2009, s/p)
Erva doce	anetol	Alves (2009, p.25)
Gengibre	gingerol (quando fresco); zingerona (quando aquecido); shogaol (quando desidratado)	McGee (2014, p.476)

Para o recheio do doce seco são utilizadas quatro especiarias: a canela em maior quantidade, o cravo da índia, a erva doce e em menor quantidade, o gengibre, todos em pó. Conforme citado por McGee (2014, p.473) em seu livro *Comida & Cozinha*, “a canela é a parte interior, desidratada, da casca de certas árvores do gênero *Cinnamomum*, nativa da Ásia Tropical e parente distante do louro e do abacate.” Existem algumas variedades de canela, entre elas, três são mais conhecidas, a *Cinnamomum verum* que é considerada a canela verdadeira, “seu aroma delicado e fragrante se perde rapidamente quando é moída” (Araújo *et al.*, 2014, p.262), tendo seu sabor associado ao doce a *Cinnamomum cassia* que era considerada antigamente como aroma precioso tem sabor mais forte e por vezes mais ardido, dependendo do país de origem recebe vários nomes e a *Cinnamomum aromaticum* que é o resultado de uma fina casca que se solta da árvore e se enrola quando seca. As três variações de canela são muito parecidas entre si, no que diz respeito aos aromas e sabores (Araújo *et al.*, 2014). A canela possui um composto químico aromático bem marcante, o cinamaldeído (figura 4.14) cuja fórmula molecular é  $C_9H_8O$ , que é responsável pelo sabor e pelo odor característico da especiaria, além dos compostos linalol (figura 4.15),  $C_{10}H_{18}O$ , que tem um aroma floral, e eugenol (figura 4.16),  $C_{10}H_{12}O_2$ , que tem o cheiro característico do cravo da índia, esses em menor escala.

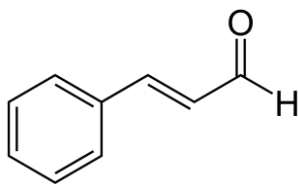


Figura 4.14 Estrutura do cinamaldeído

Fonte: <https://www.fcencias.com/2012/11/08/molecula-da-semana-cinamaldeido/>

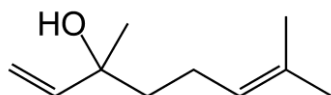


Figura 4.15 Estrutura do linalol

Fonte: <https://maryjuana.com.br/2019/12/guia-de-terpenos-4-linalol/>

O cravo da Índia é outra especiaria presente no recheio do doce seco, é a mais forte usada no doce. “É o botão imaturo e seco das flores de uma árvore da família das mirtáceas, *Syzygium aromaticum*” (McGee, 2014, p.474), alguns autores também usam a denominação *Eugenia caryophyllata*, proveniente da Indonésia e Filipinas, suas flores são colhidas ainda botão, sem terem aberto, e passam por um processo de secagem por vários dias, é considerada a especiaria com maior concentração de moléculas aromáticas. “O cravo da Índia era utilizado há milênios, na Índia, para a preparação de perfumes e como tempero” (Gomensoro, 1999, p. 132) e pelos povos chineses, egípcios, gregos e romanos. Após Vasco da Gama chegar às Índias, o cravo passou a ser comercializado com mais facilidade por Portugal e depois se espalhou pela Europa. Tem em sua composição o composto químico eugenol (figura 4.16) de fórmula molecular  $C_{10}H_{12}O_2$ , responsável pelo aroma característico do cravo, esse composto também aparece na canela, mas em menor proporção.

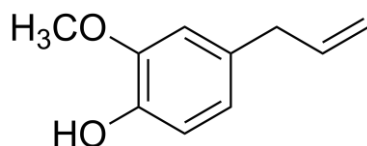


Figura 4.16 Estrutura do eugenol

Fonte: <https://www.fcencias.com/2014/02/06/eugenol-molecula-da-semana/>

Outra especiaria usada no recheio do doce é a erva doce ou anis, como também é conhecida, a *Pimpinella anisum*, confundida com outra espécie de erva doce ou funcho, a *Foeniculum vulgare*, elas são bem semelhantes. A origem da erva doce *P. anisum*, não se sabe ao certo, presume-se que seja do leste Mediterrâneo e do oeste da Ásia, “atualmente é cultivada no sul da Europa, região Mediterrânea, Oriente Médio, entre outros” (Santos, 2012, p.20). A erva doce, tem um componente químico em sua composição, o anetol (figura 4.17), cuja fórmula molecular é  $C_{10}H_{12}O$ , que confere ao paladar humano um gosto adocicado e cheiro agradável. (Alves, 2009)

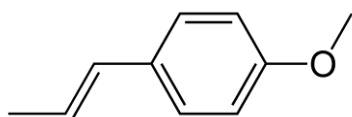


Figura 4.17 Estrutura do anetol

Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Anetol>

E finalizando as especiarias usadas no recheio do doce seco, temos o gengibre, segundo McGee (2014, p.475), é o “rizoma pungente e aromático de uma planta herbácea tropical, *Zingiber officinale*, parente muito distante da banana”, de sabor forte, adstringente e levemente picante. Tem sua origem na Índia e Malásia, se espalhou pelo mundo junto com outras especiarias a partir do período das grandes navegações e hoje em dia é encontrado em várias regiões tropicais, na China, na Índia, no Ceilão, na Jamaica e na costa ocidental da África (Pelt, 2003). O gengibre enquanto fresco possui compostos químicos chamados gingerol (figura 4.18), por exemplo um de fórmula molecular  $C_{17}H_{26}O_4$ , quando estes passam pelo processo de cozimento, se transformam em zingeronas (figura 4.19), por exemplo uma de fórmula molecular  $C_{11}H_{14}O_3$ , fazendo com que o gengibre seja menos pungente e seu aroma seja picante mais adocicado, se é ligeiramente aquecido ou se apresentar seco, os componentes químicos passam a ser shogaols (figura 4.20), por exemplo de fórmula molecular  $C_{17}H_{24}O_3$ , que é duas vezes mais pungente que os gingerol.

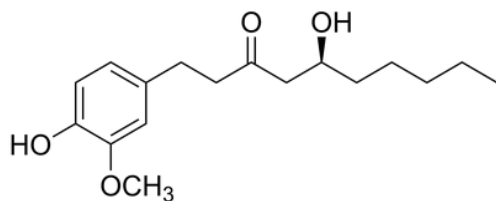


Figura 4.18 Estrutura do gingerol

Fonte: <https://www.fcencias.com/2016/12/15/gingerol-molecula-da-semana/>

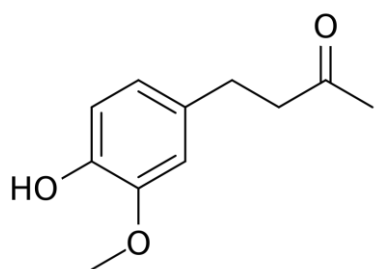


Figura 4.19 Estrutura da zingerona

Fonte: <https://en.wikipedia.org/wiki/Zingerone>

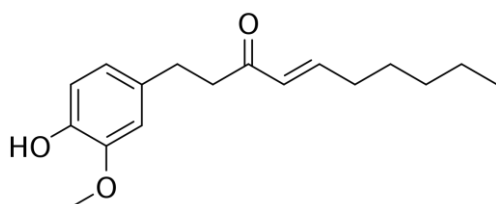


Figura 4.20 Estrutura do shogaol

Fonte: <https://en.wikipedia.org/wiki/Shogaol>

### 4.3.3 As principais reações químicas

Durante o processo de preparo do doce seco, foi possível identificar algumas reações químicas que ocorrem por causa do uso de certos ingredientes como a farinha de mandioca, a goma seca, a rapadura, que expostos a alguns métodos de cocção, sofreram transformações.

Durante o preparo da espécie para rechear o doce seco, foi necessário colocar a rapadura com a água para se desmanchar e ferver, se transformando em um mel. Grande parte das moléculas que são responsáveis pela cor e sabor deste mel de rapadura são

formadas através de uma reação conhecida por caramelização, ou seja, uma reação que ocorre “entre as moléculas de açúcar em altas temperaturas, geralmente 160°C ou acima” (Brenner *et al.*, 2015, p.479). Isso ocorre porque o açúcar (sacarose) quando é “aquecido a altas temperaturas, ele se decompõe em glicose e frutose. Isso é seguido pela desidratação do açúcar, em que cada molécula de açúcar perde água e elas reagem entre si” (Ozilgen, 2019, p.105). Wolke (2003, p.27) cita que “caramelizar, significa o douramento induzido pelo calor de um alimento que contenha açúcares, mas não proteínas”. Existem algumas fases durante o processo de caramelização em função da temperatura a que é submetido o açúcar, quanto mais elevada é essa temperatura, mais escuro vai ficando, chegando a ter sabor de queimado (figura 4.21).



Figura 4.21 Fases do caramelo

Fonte: <http://ltdfsp.blogspot.com/2014/07/pontos-da-calda-de-caramelo.html>

A gelatinização do amido (figura 4.22) existente na farinha de mandioca também foi identificada no preparo do recheio do doce seco. “O amido consiste em duas frações: amilose e amilopectina. Esses são embalados em grânulos insolúveis em água” (Ozilgen, 2019, p.115). Esses grânulos quando aquecidos em água se rompem, fazendo com que uma parte da amilose saia e uma parte da água entre, inchando os grânulos de amido, é quando se observa uma menor quantidade de água e uma maior viscosidade da mistura, deixando o recheio mais consistente.

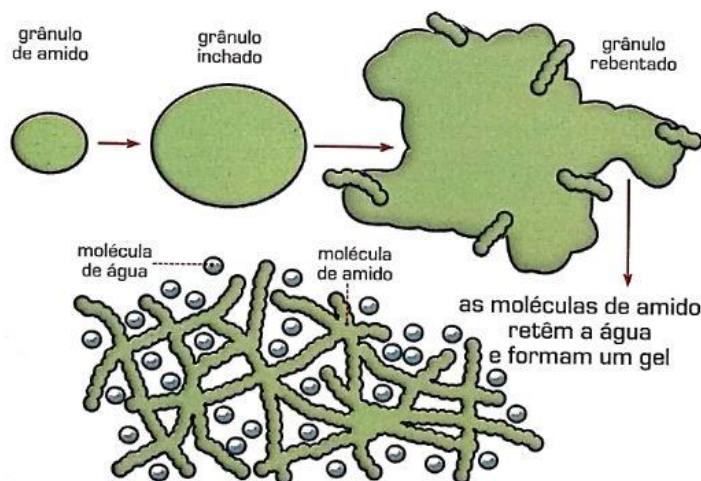


Figura 4.22 Gelatinização do amido  
 Fonte: Guerreiro & Mata (2017, p.116)

Outra reação química que poderá ocorrer, é a reação de Maillard. A partir do momento que é acrescentado a castanha de caju que contém aminoácidos e posteriormente o leite de coco que contém açúcar, são criadas condições propícias para tal reação ocorrer. Também pode ocorrer no processo de produção da rapadura, embora em menor escala do que a caramelização. A reação de Maillard acontece a temperatura ambiente, mas acontecem mais rapidamente conforme as temperaturas aumentam” (Field, 2011, p.258), havendo uma variação de cor desde o marrom claro até o preto e a liberação de mais sabor. A reação de Maillard acontece em três fases: inicial, intermediária e final. A fase inicial ocorre entre os aminoácidos e os açúcares redutores, sem apresentar cor, sabor e aroma. Na fase intermediária é possível identificar uma cor amarelada e a presença de aromas. E na fase final há o desenvolvimento da cor, e devido aos diferentes aminoácidos é definido o sabor e os aromas (Ribeiro & Serravalli, 2003).

Antes de iniciar o preparo do recheio, foi observado um ritual para a retirada do zinabre, um tipo de oxidação formada no cobre quando exposto às condições ambientais. É usado vinagre e sal para a retirada do zinabre, ou seja, ácido acético na sua forma impura e cloreto de sódio, esta mistura retira a camada corrosiva que aparece no tacho, formando um cloro complexo de cobre (Faria *et al.*, 2016) e em seguida foi lavada com sabão para retirada das impurezas e logo foi usada. Vale salientar que a ANVISA instituiu a resolução RDC nº 20 de 22 de março de 2007, onde cita que:

## 2. DISPOSIÇÕES GERAIS [...]

2.2 As embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos com ou sem revestimentos poliméricos, nas condições previstas de uso, não cederão aos alimentos, substâncias indesejáveis, tóxicas ou contaminantes em quantidades que representem risco para a saúde humana.

2.3 As embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos não poderão ocasionar modificações inaceitáveis na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos. [...]

## 3. LISTAS POSITIVAS DE MATÉRIA-PRIMA PARA EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS METÁLICOS [...]

3.1.6 Cobre, latão ou bronze revestidos integralmente por uma capa de ouro, níquel ou estanho tecnicamente puros.

Atingindo diretamente a tradição do uso do tacho de cobre no preparo dos doces em geral na região do Seridó. Uma opção de panela para substituir o tacho de cobre é a panela de inox, devido aos nutrientes essenciais, ferro e cromo, que são liberados durante o preparo do doce, mas também há liberação de níquel em quantidades pequenas que é tóxico, porém a tradição de preparo e consumo do doce seco é uma vez ao ano como como citado anteriormente.

Os utensílios de inox contribuem na ingestão de ferro e de cromo, ambos nutrientes essenciais. Entretanto estes utensílios também são fonte de níquel, tóxico ao homem. Mesmo sendo a migração de níquel em baixa quantidade, não é desprezível, ainda mais se houver um consumo diário de alimentos preparados em utensílios de inox. (Quintaes, 2000, p.155)

Na preparação da capa do doce, foi possível identificar duas reações químicas, a gelatinização (Ozilgen, 2019) e a retrogradação do amido. Quando a temperatura diminui, e o gel é manipulado ocorrendo o seu resfriamento, inicia-se o processo chamado de retrogradação, ou seja, “as moléculas de amido se ligam de novo umas às outras e podem formar um gel sólido” (McGee, 2014, p.897), “as primeiras indicações da ocorrência de retrogradação se expressam no aumento da firmeza e da opacidade dos géis” (Araújo *et al.*, 2014, p.89). Neste momento, com a habilidade da doceira, é feita a sova e separadas pequenas porções, onde com o auxílio de um rolo de massa são abertos, recheados, fechados e colocados por pelo menos dois dias em temperatura ambiente para que a capa seque totalmente, ficando crocante. Como resultado da retrogradação, pode ocorrer a sinérese, quando a água começa a sair gel fazendo com que se crie um líquido na



superfície do produto, mas no caso do doce seco não se tornou visível, fazendo crer que se ocorreu a sinérese, foi insignificante.

De acordo com teste realizados, o doce seco pode ser armazenado congelado, em refrigeração ou em temperatura ambiente, observando o tempo de cada armazenamento para não comprometer a crocância da capa, salientando que “a taxa de retrogradação é maior na temperatura de refrigeração do que a taxa à temperatura de congelamento e à temperatura ambiente”. (Ozilgen, 2019, p.129)



## 5 Considerações Finais

A pesquisa iniciou ainda em Portugal quando identifiquei certa similaridade entre o doce seco e o fartes, principalmente o formato de meia lua, depois durante as pesquisas, foi possível identificar outros doces que de alguma forma tinham semelhanças, como o próprio fartes, os ovos moles de Aveiro, o pastel de Tentúgal e as alcomonias. Essa similaridade se dá através de vários fatores, o fartes tem o formato igual ao do doce seco e o recheio é um doce a base de especiarias, alguns ingredientes foram substituídos pelos que aqui no Brasil eram encontrados com mais facilidade, as amêndoas pela castanha de caju, o mel pela rapadura, além do fartes ser encontrado também na cidade de Sobral no Ceará, já com essas substituições, sendo este ainda mais parecido. Os ovos moles de Aveiro são envolvidos com uma capa feita de farinha de trigo e água, ingredientes utilizados em algumas capas de doce seco identificadas no Seridó. O pastel de Tentúgal, em seu preparo, tem uma massa de farinha de trigo e água que precisa, depois de esticada, ficar secando em temperatura ambiente, processo que também é feito na capa do doce seco, porém em estágios de preparo diferentes. E as alcomonias, pode-se dizer que é um doce de especiarias e que também teve alguns de seus ingredientes substituídos aqui no Brasil, o mel foi substituído pelo melaço, usava farinha de mandioca no lugar da farinha de rolo e os pinhões torrados pelas castanhas de caju torradas. Essas técnicas de preparos, ingredientes, formatos dos doces portugueses, certamente contribuíram como fonte de inspiração para o surgimento do doce seco.

Com relação as doceiras, foram identificadas apenas quatro, como citado anteriormente e não foi possível conhecer todas pessoalmente. Diante dessa realidade, se confirma o que as próprias doceiras entrevistadas comentaram sobre ser um doce em extinção. Não há uma renovação, as que sabem o saber-fazer, até tentam repassar essa arte, mas não encontram abertura por parte das novas gerações em aprender, acredita-se que devido ao trabalho e demora de sua feitura, pois o pré-preparo é todo feito pelas doceiras, desde ralar o coco para extrair o seu leite até a moagem da farinha de mandioca e da castanha de caju, para a espécie, abrir a massa da capa, moldar, rechear e colocar para secar, pois dependendo da época em que se faz o doce, precisa de dois dias ou mais secando em temperatura ambiente, fato este que explica também ser uma doce natalino, pois é um período bastante quente no nordeste do Brasil.

De posse das informações adquiridas através das doceiras, foi possível identificar como os doces são feitos em cada município do Seridó do RN. Os doces têm o mesmo formato de meia lua, todos depois de prontos ficam secando em temperatura ambiente por aproximadamente dois dias e geralmente são feitos por encomenda no fim do ano, para as festas natalinas como eram feitos pelos antepassados. Os ingredientes utilizados na preparação da espécie são os mesmos, o que difere é a forma e o momento em que são utilizados, por exemplo, a castanha de caju aparece moída na espécie do doce seco de Caicó, já no doce seco de São João do Sabugi, a castanha de caju é triturada junto com o mel formado da rapadura, mas todas as doceiras utilizam o mel da rapadura escura, a farinha de mandioca, o leite de coco, a castanha de caju, cravo, canela, gengibre e erva-doce. Porém, na capa que envolve a espécie, foi onde se encontrou a maior diferença entre os doces. Os doces feitos em Jardim do Seridó utilizam farinha de trigo e água, mas não são submetidos a cocção, o ponto da massa é dado apenas com a água, o de São João do Sabugi, é feito também com farinha de trigo e água, mas é levado ao fogo se transformando em uma massa gelatinosa e o que é feito em Caicó não utiliza a farinha de trigo e sim a farinha de mandioca junto com a goma seca e água que também vai ao fogo se transformando também em uma massa gelatinosa, todos passam por um período de secagem em temperatura ambiente, fazendo com que a capa fique sequinha e crocante. E entre esses doces, o que é feito em Caicó recebe uma decoração com tinta comestível na cor vermelha. As diferenças encontradas a meu ver só fazem com que cada município deixe sua marca registrada do saber-fazer do doce seco no Seridó, são detalhes que

indicam a doceira que o fez, mas não chega a interferir nas suas características organolépticas.

Outro ponto levantado durante a pesquisa, foi a respeito das principais reações químicas ocorridas no preparo do doce seco que acompanhei, feito em Caicó, possibilitando identificar durante a preparação da espécie a caramelização entre as moléculas de açúcar, conferindo mais cor e sabor ao mel da rapadura e a gelatinização do amido a partir da colocação da farinha de mandioca, além da reação de Maillard, em menor intensidade, devido aos aminoácidos da castanha de caju e dos açúcares do leite de coco. Durante o preparo da capa que envolve a espécie, no momento em que a farinha de mandioca, a goma seca e a água são submetidas a altas temperaturas, foi identificado a gelatinização e a retrogradação do amido, porém não foi observado a sinérese que geralmente ocorre após o resfriamento do mesmo.

Durante a pesquisa, surgiu a curiosidade em saber se o doce seco encontrado no Seridó do RN era popular ou não, para sanar a dúvida foi feito uma pesquisa on-line e que se chegou a conclusão que é conhecido, mas pelas pessoas mais velhas que na maioria das vezes tem recordação da infância, quando as avós, mães ou pessoas conhecidas o faziam.

Diante do que foi exposto nesta pesquisa, me arrisco a afirmar, como algumas doceiras citaram, que é um doce que está em vias de extinção pelo fato de existirem poucas doceiras se dedicando ao seu feitiço e a cada dia menos conhecido, por não haver interesse das novas gerações em aprender a arte do saber-fazer do doce seco.

Entendo que este trabalho será de grande importância para a gastronomia nordestina, para a comunidade acadêmica, mas principalmente para o Estado do Rio Grande do Norte, por contribuir com informações bastante significativas sobre o doce seco produzido na região do Seridó, considerado pelos moradores como uma iguaria. É uma contribuição para manter viva a tradição da feitura do doce, manter viva a história e consequentemente, uma contribuição para fortalecimento do povo seridoense.



## Referências

- Almeida, C. S., & Rech, S. C. (s/d). *A pimenta malagueta no Brasil colonial: interação entre africanos e indígenas*. Disponível em: <https://silo.tips/download/ii-encontro-escravidao-e-liberdade-no-brasil-meridional>
- Alves, C. M. H. A. (2009). *Óleo essencial de Croton zehntneri e seus principais constituintes químicos anetol e estragol inibem parâmetros contráteis do músculo liso traqueal de rato*. Mestrado em Mestrado acadêmico em ciências fisiológicas/UECE. Disponível em: [http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailObraForm.do?select\\_action=&co\\_obra=178222](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailObraForm.do?select_action=&co_obra=178222)
- Araújo, W. M. C., Montebello, N. P., Botelho, R. B. A., & Borgo, L. A. (2014). *Alquimia dos alimentos*. (3ª ed). Brasília: Editora Senac.
- Azevedo, J. M. (2011). *Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial*. Mestrado em Geografia/UFRN. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/18920>
- Barbosa, J. R. A., Paz, D. T., & Dantas, A. (2017). *Regionalização e planejamento no Rio Grande do Norte*. Disponível em: <https://journals.openedition.org/con-fins/12363>
- Bezerra Júnior, J. G. O., & Silva, N. M. (2007). *Caracterização geoambiental da microrregião do seridó oriental do rio grande do norte*. Holos, Ano 23, Vol. 2/IFRN. Disponível em: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/102>
- Brenner, M. P., Sörensen, P. M., & Weitz, D. A. (2015). *Science & cooking*. New York: WW Norton & Company.
- Carvalho, G. (2015). *Artes da tradição*. Edições Leo.
- Cascudo, L. C. (2011). *História da alimentação no Brasil*. (4ª ed.) São Paulo: Global Editora.

- Castro, C. (2018). *Curiosas receitas da doçaria portuguesa*. Disponível em: <https://www.amasscook.com/pt/espantosas-curiosas-receitas-docaria-portuguesa/>
- Cunha, S. I. (2016). *O pastel de Tentúgal e a confraria da doçaria conventual de Tentúgal: contributos para o estudo do turismo de culinária em Portugal*. Mestrado em turismo de interior – Edificação para sustentabilidade/ IPC. Disponível em: [https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/14798/1/SILVIA\\_CUNHA.pdf](https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/14798/1/SILVIA_CUNHA.pdf)
- Dantas, J. T. G. (2019). *Doces regionais, identidade local e tradição: um estudo com as doceiras do Seridó/RN*. Graduação em turismo/ UFRN. Disponível em: [https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/10237/4/DocesRegionais\\_Dantas\\_2019.pdf](https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/10237/4/DocesRegionais_Dantas_2019.pdf)
- Dantas, M. I. (2008). *O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo*. Doutorado em ciências sociais/ UFRN. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/13685?mode=full>
- Faria, D. L. A., Bernardino, N. D., Setúbal, S. R. M., Novais, V., & Constantino, V. R. L. (2016). *Limpando moedas de cobre: um laboratório químico na cozinha de casa*. Química nova escola - São Paulo/SP, Vol.38, Nº1. Disponível em: [http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc38\\_1/05-CCD-58-15.pdf](http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc38_1/05-CCD-58-15.pdf)
- Fernandes, C. (2001). *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Editora Senac.
- Field, S.Q. (2012). *Culinary reactions – the everyday chemistry of Cooking*. Chicago: Chicago Review Press.
- Freixa, D., & Chaves, G. (2013). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. (3ª ed). Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- Freyre, G. (2007). *Açúcar - uma sociologia de doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. (5ª Ed). São Paulo: Global Editora.
- Geertz, C. (2008). *A interpretação das culturas*. 1ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- Gomensoro, M. L. (1999). *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva.
- Gomes, M. B., Paula, D. P., Alves, M. C., & Alves, W. G. (2020). *Saberes e sabores da culinária tradicional sobralense*. Revista Casa da Geografia de Sobral/ UVA. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/340988579\\_SABERES\\_E\\_SABORES\\_DA\\_CULINARIA\\_TRADICIONAL\\_SOBRALENSE](https://www.researchgate.net/publication/340988579_SABERES_E_SABORES_DA_CULINARIA_TRADICIONAL_SOBRALENSE)
- Gomes, M. M., & Gomes, I. C. (2008). *Patrimônio cultural potiguar em seis tempos – Subprojeto patrimônio imaterial – Doce Seco*. Natal/ RN.
- Gomes, M. M., & Gomes, I. C. (2009). *Patrimônio cultural potiguar em seis tempos – Subprojeto patrimônio imaterial – Espécie de castanha de caju*. Natal/ RN.



- Gomes, V. (2015). *Dicionário prático da cozinha portuguesa*. Barcarena: Marcador Editora.
- Gomes, V. (2012). *Doces conventuais*. Disponível em: <http://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/463-doces-conventuais>
- Gomes, V. (2014). *Doces da nossa vida - segredos e maravilhas da doçaria tradicional portuguesa*. Barcarena: Marcador Editora.
- Gomes, V. (2013). *Expedição gulosa – Sobral e regresso*. Disponível em: <http://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/514-expedicao-gulosa-sobral-e-regresso>
- Guerreiro, M., & Mata, P. (2017). *A cozinha é um laboratório*. Caparica: NOVA.FCT Editorial.
- Hosokawa, A. (2006). *O tratado da cozinha portuguesa - códice I.E 33: aspectos culturais e linguísticos*. Doutorado em Letras/ FFLCH - USP. São Paulo. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8142/tde-03102007-135654/pt-br.php>
- Kaufmann, J. (2013). *A entrevista compreensiva – um guia para pesquisa de campo*. (3ª ed.). Petrópolis: Editora Vozes.
- Leal, M. L. M. S. (1998). *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional.
- Lesnau, M. C. S. (2004). *Influência portuguesa na doçaria brasileira*. Especialização em Gastronomia e segurança alimentar/ UNB. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/607>
- McGee, H. (2014). *Comida & cozinha - ciência e cultura da culinária*. (2ª ed.). São Paulo: Editora WMF Martins Fontes.
- Menasche, R., Marques, F. C., Zanetti, C. (2008). *Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação*. Revista de nutrição, vol. 21, Campinas/ SP. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732008000700013](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700013)
- Miguens, C. G. (2015). *Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal: estudo de caso do pastel de Tentúgal e dos doces de Pelotas*. Mestrado em alimentação/ UC. Disponível em: <https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/29836>
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. (2ª ed.). São Paulo: Editora Senac.
- Moreno, C. (2011). *Por que há tantas palavras de origem árabe que começam com “al”?* *A influência do árabe na nossa língua é enorme*. Revista Superinteressante. Disponível em: <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/por-que-algunas-palavras-da-lingua-portuguesa-se-parecem-com-o-arabe/>

- Motta-Roth, D. & Hendges, G. H. (2010). *Produção textual na universidade*. São Paulo: Parábola Editorial.
- Nunes, P.B.B. & Zegarra, M. C. C. P. (2014). *Sobremesas: de Portugal a Pernambuco*. Revista Contextos da Alimentação, Vol. 3, nº 1. Disponível em: [http://www3.sp.se-nac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33\\_Revista-Contextos\\_ed-vol-3-n-1.pdf](http://www3.sp.se-nac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf)
- Ozilgen, Z. S. (2019). *Cooking as a chemical reaction: culinary science with experiments*. (2ªed). Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group.
- Pelt, J. M. (2003). *Especiarias e ervas aromáticas - história, botânica e culinária*. (1ª ed). Rio de Janeiro: Editora Zahar.
- Pereira, A. M. (2017). *Economia e escravidão na Cidade de Príncipe*. Revista de História, 6, 1-2, p. 32-48. Disponível em: [http://www.revistahistoria.ufba.br/2017\\_1/.pdf](http://www.revistahistoria.ufba.br/2017_1/.pdf)
- Pereira, A., & Pericão, M. (2015). *Do comer e do falar... Dicionário gastronômico*. Lisboa: Editora Relógio D'Água.
- Perrella, A.S., & Perrella, M. C. (2016). *Receitas históricas da confeitaria mundial*. São Paulo: Editora Senac.
- Quintaes, K. D. (2000). *Utensílios para alimentos e implicações nutricionais*. Rev. Nutr., Campinas, 13(3): 151-156. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v13n3/7901.pdf>
- Ramos, A. (2019). *Viúvas de Braga e outros doces do Convento dos Remédios*. Lisboa: Ficta Editora.
- Rego, A. J. S. (2010). Org. Raul Lody. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: Editora Senac.
- Ribeiro, E. P., & Seravalli, E. A. G. (2003). *Química dos alimentos*. 2ª ed. São Paulo: Editora Blucher.
- Rodrigues, D. (1821). *Arte de cozinhar*. Lisboa.
- Rodrigues, L. M., Fernandes, E. C. S., & Silva, L. I. C. (2017). *Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do "Doce de Espécie" no município de Alcântara/MA*. Revista de história e geografia Ágora. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7008>
- Santos, A. N. & Brandão, W. H. P. (2015). *Escritos sobre práticas de pesquisa*. Fortaleza: Impreço.

- Santos, J. M. (2012). *Pesquisa de matérias estranhas em espécie vegetal, Pimpinella anisum L., para o preparo do “chá”*. Especialização em Vigilância Sanitária. Fundação Oswaldo Cruz. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/9053>
- Savarin, B. (1995). *A fisiologia do gosto*. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia da Letras.
- Silva, J. S. (2016). *A gastronomia de Caicó como indutora da atividade turística da região do Seridó – RN*. Bacharelado em Turismo/ UFRN. Disponível em: <https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/2365/6/A%20gastronomia%20de%20Caic%C3%B3%20Relat%C3%B3rio.pdf>
- Soares, C. (2014). *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro - pão e vinho sobre a mesa, um “clássico” da alimentação portuguesa*. Coimbra: Annablume Editora.
- Sousa, A. M., & Waldman, W. R. (2009). *Especiarias*. Instituto Virtual de estudos de meio ambiente e saúde em Nova Friburgo/ RJ. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/13077/13077.PDF>
- Steurer, F. (2008). *Especiarias: aplicações e propriedades*. Bacharelado em Química de Alimentos/ UFP. Disponível em: <https://quimicadealimentos.files.wordpress.com/2009/08/especiarias-aplicacoes-e-propriedades.pdf>
- Vilhena, M. C. (2000). *Reminiscências árabes na doçaria portuguesa - as alcomonias*. Arquipélago • História, 2ª série, IV - Nº 2. Disponível em: <https://repositorio.uac.pt/handle/10400.3/326>
- Wolke, R. L. (2003). *O que Einstein disse a seu cozinheiro 1 - a ciência na cozinha*. Rio de Janeiro: Editora Zahar.

